

La News**“L’evasione” delle orate del carcere di Gorgona**

Le orate allevate e pescate nelle acque della Gorgona “evadono” dalla colonia penitenziaria dell’isola per approdare nei super mercati della costa toscana. L’interessante iniziativa è del colosso della gdo Coop, che distribuirà nei suoi punti vendita in provincia di Livorno e Grosseto il pesce (circa 40 tonnellate di orate all’anno) che viene curato totalmente dai detenuti in grandi reti sommerse a pochi metri dalla costa, nutrito con mangimi biologici e senza antibiotici, e il cui consumo fino ad oggi era destinato alla mensa del carcere e dell’amministrazione penitenziaria.

**SMS****“Yes, we can”!**

Quando si mescolano grande passione, partecipazione, risorse e uno spirito pragmatico, nascono grandi cose e, cosa insolita per l’Italia, anche in fretta. Dopo solo 9 mesi dalla presentazione del progetto, il 23 luglio verrà inaugurata la nuova cantina di Villa Taverna, la residenza dell’ambasciatore americano in Italia, progettata dall’architetto Agnese Mazzei. Il nuovo spazio è stato voluto dall’ambasciatore uscente, Ronald Spogli, grande appassionato di vino, per offrire agli ospiti dell’ambasciata un luogo informale dove discutere e rilassarsi intorno a una delle 5.000 bottiglie che la cantina può ospitare, donate da tante firme del vino italiano. E allora un brindisi, alla passione, al vino e alla concretezza. In fretta e bene, a volte, “yes, we can”!

Alessandro Regoli**Cronaca****“Operation Pollinator”**

Habitat adeguati e fonti di cibo per gli insetti impollinatori: è “Operation Pollinator”, il progetto in 5 anni e 1 milione di euro, lanciato da Syngenta per aumentare il numero degli impollinatori autoctoni in 7 Paesi europei (Italia, Spagna, Francia, Germania, Gran Bretagna, Portogallo e Ungheria), che permetterà agli agricoltori di coltivare a bordo campo essenze attrattive per aiutare questi insetti. Basato su ricerche indipendenti, i progressi saranno valutati ogni anno da un comitato scientifico autonomo.

**Primo Piano****“Oenotourisme champagne”, viaggio tra le bollicine francesi a portata di click. Sul sito web del Comité Champagne una sezione che lo trasforma in un “tour operator” per il territorio**

Bastano pochi click del mouse e un tour nei territori delle bollicine più famose del mondo diventa realtà: basta cliccare sul sito del Comité Champagne (www.champagne.fr), accedere alla sezione Oenotourisme Champagne, e con pochi passaggi il viaggio su misura tra cantine, vigneti e paesaggi delle grandi maison è cosa fatta.

Un’iniziativa interessante, che dà vita a un unico mezzo per valorizzare non solo lo Champagne e il suo terroir, ma tutta la regione francese, candidata a diventare patrimonio mondiale dell’Unesco nel 2011, ricca di storia e di cultura. Grazie ad una guida dettagliata sarà possibile scegliere tra offerte enoturistiche, che permettono di stabilire qualsiasi aspetto della propria permanenza, dall’alloggio alle visite nelle cantine del cuore, attraverso tutti i percorsi del gusto e della cultura, per non sprecare neppure un minuto del proprio soggiorno.

“Con questo strumento il Comité Champagne intende interagire direttamente con tutti gli appassionati di questo vino, che potranno scegliere il loro percorso “su misura”. L’obiettivo è di valorizzare non solo lo Champagne e il suo patrimonio vitivinicolo, ma anche di far scoprire le bellezze di una regione senza uguali”, ha spiegato Domenico Avolio, direttore del Centro Champagne per l’Italia.

Un’esperienza che potrebbe ispirare anche qualche grande consorzio di tutela dei vini d’Italia, Paese principe del turismo di Bacco, con 6,5 milioni di enoturisti e 2,5 miliardi di euro di fatturato ogni anno.

Focus**Feste private, da chi organizzarle? Ci pensa Dom Perignon. Sempre all’insegna del lusso**

Che stia cambiando davvero il concetto di “lusso”, sempre più orientato a una dimensione più privata e davvero esclusiva di vivere le cose? Per party ed eventi all’insegna del lusso d’autore, Dom Perignon, la prestigiosa maison de Champagne, si è data all’organizzazione di eventi a domicilio, prenotabili via web su www.domperignon-experience.it. Da un’intima cena tête-à-tête a una festa da 70 persone, fino all’“ultimate experience” all’insegna delle “7 sensualities”, come ogni cosa esclusiva e lussuosa che si rispetti, non può e non deve essere alla portata di tutti: si parte dai 3.000 euro della cena per due, ai 68.000 per un “Vip party” a base di grandi formati (jéroboam e mathusalem). Tra i vari servizi, personalizzabili, la possibilità di avere sommelier, chef, camerieri, ma anche dj set, luci da discoteca, addobbi e quant’altro. E che si sia in un’abitazione privata o nella suite di un lussuoso hotel (ovviamente a carico del cliente) non importa. Il concetto è un altro: il vino, il grande vino, rimane protagonista, ma diventa un catalizzatore di servizi accessori.

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca**“Operation Pollinator”**

Habitat adeguati e fonti di cibo per gli insetti impollinatori: è “Operation Pollinator”, il progetto in 5 anni e 1 milione di euro, lanciato da Syngenta per aumentare il numero degli impollinatori autoctoni in 7 Paesi europei (Italia, Spagna, Francia, Germania, Gran Bretagna, Portogallo e Ungheria), che permetterà agli agricoltori di coltivare a bordo campo essenze attrattive per aiutare questi insetti. Basato su ricerche indipendenti, i progressi saranno valutati ogni anno da un comitato scientifico autonomo.

**Wine & Food****A teatro senza soldi ma con Grana, vino e fantasia!**

Un pezzo di Grana o una bottiglia di vino al posto dei soldi per comprare il biglietto del teatro: il baratto, riscoperta di un’antica tradizione quasi scomparsa, è di scena a Reggio Emilia, il 21 luglio, al Museo Cervi, per lo spettacolo “Orti Insorti. In giardino con Pasolini, Calvino e il mi’ nonno contadino in Maremma”, di e con Elena Guerrini. Un’iniziativa curiosa, che nel raccontarsi delle storie sul palco, vede la cucina protagonista durante e dopo lo spettacolo: un’attrice preparerà in scena, con gesti rituali, una zuppa che poi potrà essere degustata dagli spettatori.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l’audio

“Io credo che quello che noi chiamiamo terroir sia un bene collettivo, spetta a tutti noi il compito di tenere vivo l’interesse e di tenerlo bello”. Il commento del

presidente del Consorzio del Chianti Classico, Marco Pallanti, sul finanziamento della Banca del Chianti Fiorentino per le aziende che curano le strade bianche del territorio.

