

**La News****L'ape impara le "lingue"**

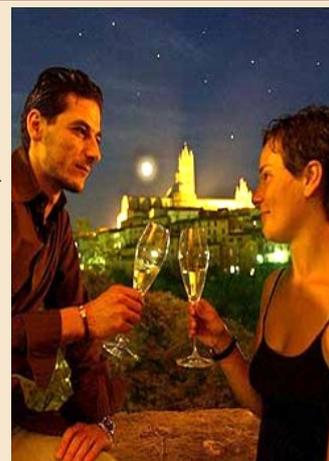
Api "poliglote" e capaci di apprendere "lingue" straniere. Gli studiosi dell'Australian National University in Canberra, hanno scoperto che le api asiatiche e quelle europee, che usano "danze" diverse per comunicare dove trovare cibo, sono capaci di imparare e di capire, le une dalle altre, il rispettivo linguaggio segreto. Mettendo in piedi una colonia mista, con la regina asiatica e le operaie europee e asiatiche, gli studiosi hanno visto, registrandone con una videocamera i comportamenti, che dopo un po' le diverse specie di api avevano imparato a comunicare. Un'altra sorprendente qualità di questi preziosissimi insetti.

**Primo Piano****"Calici di Stelle", la notte di San Lorenzo alla scoperta delle eccellenze enologiche dei tanti territori d'Italia. Brindisi nei borghi e nelle piazze...**

Ci saranno le stelle, il vino e la voglia di scoprire i territori d'Italia all'insegna del bere consapevole, ma non per questo meno gustoso: sono gli ingredienti di "Calici di Stelle", l'appuntamento enoico dell'estate per eccellenza, che viene celebrato il 10 agosto, nella notte di San Lorenzo. Notte in cui piazze e vicoli dei borghi e delle città più suggestive del Belpaese diverranno luoghi d'elezione per brindare a sogni e stelle cadenti, ma soprattutto per conoscere la grande qualità e varietà dei più importanti territori italiani del vino. I festeggiamenti inizieranno anche prima della notte delle stelle, e in alcune degli scenari naturali e urbani più belli della penisola, il nettare di Bacco incontrerà musica, cucina e storia: in Umbria, a Montefalco l'8 agosto è di scena "Sagrantino sotto le Stelle", dove i vini di qualità saranno accompagnati alla musica del chitarrista brasiliano Nelson Machado; in Friuli, a Gorizia, a Palazzo Attems-Petzenstein, tra degustazioni e concerti jazz, il 9 agosto è di scena la mostra "L'Atelier degli Oscar, i costumi della sartoria Tirelli per il grande cinema". In Veneto, a Valdobbiadene, nel cuore del Prosecco, sfida tra i fornelli nel Palio Culinario di San Lorenzo. In Puglia, a Lecce, le eccellenze del territorio si fondono nell'evento "Vino e arte barocca". Ma tanti eventi anche nel Piemonte dell'Asti e del Barolo, nella Toscana del Chianti Classico, di Bolgheri e del Nobile di Montepulciano, nella Campania del Fiano, della Falanghina e del Grefo di Tufo, nella Sardegna del Cannonau e del Vermentino, e in tutte le regioni d'Italia in cui il vino racconta il territorio. Sempre all'insegna del bere consapevole: in tante località, nell'evento promosso dalle Città del Vino e dal Movimento per il Turismo del Vino, saranno distribuiti "etilotest" gratuiti.

**Focus****... e nelle cantine più prestigiose del Paese. Da Donnafugata, in Sicilia, a Feudi di San Gregorio, in Campania, fino all'Abruzzo**

"Calici di stelle" non animerà solo piazze e strade, ma anche alcune delle cantine più prestigiose d'Italia, che si potranno visitare sotto una "luce diversa". In Sicilia, una buona idea sarebbe quella di inserire nel navigatore le coordinate per il km 60 della S.S.624 (Palermo-Sciacca), dove la Tenuta di Donnafugata apre le porte al pubblico per visite guidate ai vigneti e alla cantina, con degustazione dei vini dell'azienda, comprese annate ormai fuori commercio o introvabili (su prenotazione). A Sorbo Serpico (Avellino) Feudi di San Gregorio brinda a ritmo argentino con "Tango, milonga y otro más ... sotto le stelle" con il Duo+2 Quartet. E tante le cantine d'Abruzzo aperte eno-appassionati, per un brindisi alla rinascita del territorio: dalle pescaresi Abruzzo Vini e Torre Raone. Colle Frisio di Frisa, Del Casale Sergio di Vasto, a Cantina Frentana di Rocca San Giovanni, Fattoria Licia di Villamagna, Ciavolich di Maglianico e la cantina Dora Sarchese di Ortona, in provincia di Chieti.

**SMS Marketing "on the beach"**

Passaggiando in spiaggia, mi sono imbattuto in una scettica di normale routine estiva. Un "vu' cumprà" stava contrattando dei braccialetti con un paio di ragazze, che lo guardavano dall'alto in basso. Una trattativa al ribasso, naturalmente, in cui il nostro non ha però ceduto, affermando con decisione che sotto una certa soglia non poteva andare, perché quei braccialetti in legno erano di ottimo artigianato. Alla fine, con un gesto di grande dignità ha regalato alle due fanciulle altri braccialetti di plastica, dicendo che avrebbero portato tanta fortuna. Questo per dire che nel caotico mondo del vino italiano, dove in tempo di crisi è possibile, anzi auspicabile, una scontistica spinta, è bene sapere che svendere le proprie etichette d'eccellenza non è mai una un colpo di genio commerciale.

**Cronaca****Alimentare, stop sul contratto**

Giorni caldi per l'industria alimentare italiana: i sindacati di categoria, Flai-Cgil, Fai-Cisl e Uila-Uil, hanno abbandonato il tavolo delle trattative con Federalimentare per il rinnovo del contratto nazionale, perché, come si legge in una nota congiunta, secondo i sindacati gli industriali "come non mai in pieno stato confusionale" non hanno presentato "una proposta plausibile per concludere il negoziato". Proclamato lo stato di agitazione per le imprese di settore e previste 16 ore di sciopero in agosto.

**Wine & Food****Stage internazionali, dal vino all'erba dei campi da golf**

Avete la vocazione per l'agricoltura e volete affinare le vostre conoscenze all'estero? L'Associazione Nazionale Giovani Agricoltori di Confagricoltura offre ad agricoltori, studenti di agraria, di scienze forestali e di enologia la possibilità di effettuare stage in Australia e Stati Uniti in diversi settori: dal vino all'allevamento di capre, mucche e maiali, dal sistema d'informazione geografico al management per le risorse naturali, fino all'orticoltura e alla gestione dei tappeti erbosi dei campi da golf. I tirocini, che possono durare da 3 a 18 mesi, sono retribuiti. Info: anga@confagricoltura.it

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Franco Biondi Santi, il mito del vino italiano, si racconta a WineNews: la storia, le idee, le imprese della famiglia che ha inventato il Brunello di Montalcino.

La selezione del sangiovese grosso, le botti grandi e il rifiuto delle barrique, alcune bottiglie ultracentenarie... Il fascino senza tempo di un vino unico al mondo.

**LA SEGRETA  
SICILY STYLE CODE**

PLANETA