

La News**Alcol, c'è chi "mangia la foglia"**

In tempi di continui allarmi sull'alcol, c'è chi ha realmente mangiato la foglia. Si tratta della foglia di Kudzu (nella foto), che la medicina cinese utilizza da più di mille anni, anche per trattare la dipendenza da alcol. I ricercatori dell'Università della California hanno sintetizzato una versione potenziata del principio attivo del Kudzu, e dagli esperimenti sui topi resi alcolizzati, dopo la somministrazione, hanno riscontrato una diminuzione della voglia di bere e una maggiore resistenza all'astinenza. Il Kudzu blocca l'enzima che metabolizza l'alcol, inducendo l'accumulo di una sostanza che ne spegne la voglia, e blocca l'aumento della dopamina, che scatena i sintomi dell'astinenza.

**SMS Vivere malati, morire sani**

Per carità, questo non vuol essere un inno alla sregolatezza e al menefreghismo per la salute! Ma penso che, almeno a tavola, avere mille regole da rispettare, pensare solo al benessere fisico e poco al gusto, mangiare e bere con l'ansia di non aver rispettato questo o quel principio, possa essere dannoso come l'eccesso continuo. Ogni tanto è giusto anche lasciarsi andare, premiare lo spirito oltre che il corpo, e per non farsi male basta un po' di, forse retorico, ma, appunto, sano, buonsenso. Insomma, almeno a tavola, cerchiamo di non stressarci o di farci stressare da troppe cose, norme, filosofie, diete, manie e così via. Anche perché a vivere "malati" per morire sani, che gusto c'è?

Alessandro Regoli**Cronaca****Zaia "benedice" il vino come garanzia del credito**

"È un'idea ottima, che benedico". Il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia è favorevole all'idea del banchiere e produttore Gianni Zonin, raccontata a WineNews, poi ripresa da agenzie e media nazionali, di consentire ai produttori di usare vini e formaggi da invecchiamento come garanzia per i crediti chiesti alle banche. "Risponde ai bisogni di liquidità delle aziende e riconosce che il nostro vero tesoro sono i prodotti di eccellenza del made in Italy".

**Primo Piano****Politiche vinicole: l'esempio della programmazione francese, meno quantità e sempre più qualità. E in Italia? Si naviga un po' a vista...**

A volte guardare fuori dal proprio orticello può servire, quantomeno, per trarre ispirazione. Pratica utile soprattutto per un Paese come l'Italia, dove, anche in campo vinicolo, programmazione e unità d'intenti lasciano il campo al "navigare a vista" anche per l'atteggiamento, sia degli stessi componenti della filiera sia delle associazioni di categoria e delle istituzioni. Tutt'altro modus operandi arriva dalla Francia, storico competitor dell'Italia enoica: dai dati di Agreste (il sito del Ministero dell'Agricoltura francese, agreste.agriculture.gouv.fr), si vede come Oltralpe vadano decisamente verso una complessiva ristrutturazione del loro patrimonio viticolo. La produzione sta gradualmente calando, aumenta il peso dei vini di qualità (Aoc) e dei vin de pays, stanno, invece, scomparendo i vini da tavola. Anche i vigneti registrano un calo altrettanto graduale ma sensibile. Alcune cifre per capire: nel 2008, la Francia ha prodotto 42,6 milioni di ettolitri di vino (di cui oltre il 50% Aoc), contro i 46,8 del 2007, compreso quello destinato alla distillazione per la produzione di Cognac e Armagnac (9,6 milioni di ettolitri). Tutto quello che non è Aoc o vino da distillare si chiama vin de pays (le nostre Igt ora Igp) e vin de table (il nostro vino da tavola), quest'ultimo in calo costante dal 2004 (da 21,2 milioni di ettolitri a circa 14,3 milioni). Stessa politica di riduzione viene applicata ai vigneti (negli ultimi 5 anni -10.000 ettari per vini Vqprd e -30.000 per gli altri vini) e alle rese: nel 2008 si è scesi a 70 quintali per ettaro in media in tutta la Francia. Insomma, la Francia sta, con molta gradualità, ridimensionando la sua industria vinicola, in sintonia con le proiezioni sul consumo di vino, in diminuzione, scegliendo sempre più, la via della qualità. In Italia, invece, almeno dai dati Istat e Ismea, i segnali sono decisamente contrari.

Focus**Sano da morire: quando l'attenzione al cibo salutare diventa malattia...**

Mangiare cibo salutare fa bene, ma se è un'ossessione può diventare una vera e propria malattia nervosa. Una patologia psicologica tout court, che si chiama Ortoressia nervosa, descritta per la prima volta nel 1997 dal medico Steven Bratman. Secondo la British Dietetic Association, che ha rilanciato l'allarme, si tratta di un problema ormai comune a tanti, soprattutto over 30, maschi e con un buon livello culturale. L'ortoressico instaura chiaramente un rapporto distorto con il cibo, iniziando a scartare ogni cibo "cattivo" (tutti quelli trattati con pesticidi o qualsiasi additivo artificiale), fino a restringere sempre più i criteri di scelta. Vegani e crudisti sono seri candidati a questa malattia, che porta a un senso di superiorità nei confronti del mondo. Alla fine l'ortoressico consuma il proprio pasto in solitudine, e arriva ad avere una dieta talmente povera da poter riportare gravi danni nutrizionali, fino ad arrivare, in casi estremi, alla morte. Tutto nasce come amore verso se stessi e verso gli alimenti sani. Ma in realtà nasconde una psicosi e una negazione del cibo come piacere.

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione