



## La News



## Il menu del Titanic in asta

Gli oggetti appartenuti al Titanic sono sempre stati ricercati da appassionati e cultori. Tra i cimeli del transatlantico più famoso della storia, adesso spunta anche il menu dell'ultimo pranzo, datato 14 aprile 1912, che andrà all'asta a New York il 30 settembre. La casa d'asta online Lion Heart Autographs, che offrirà il menu insieme ad altri 2 oggetti del Titanic, lo valuta dai 50.000 ai 70.000 dollari. La lista delle vivande è stata salvata da un passeggero che riuscì a mettersi in salvo in quella che viene definita la "Money Boat" prima dell'affondamento. Insieme alla carta, verranno vendute anche una lettera di un superstite del naufragio e un biglietto d'ingresso per i bagni turchi del transatlantico.



## SMS La tavola che unisce

Per la prima volta, oggi a Expo, i leader delle maggiori religioni hanno benedetto, insieme, i cibi del mondo donati dai Paesi presenti a Milano e condivisi in tavola, firmando la "Carta di Milano": dal cristianesimo al buddismo, dall'ebraismo all'islam, induismo, Chiese evangelica ed ortodossa. "Il cibo apre il dialogo - ha detto il Ministro Martina - Expo ha una potenza interreligiosa grazie al suo tema che può dire molto al mondo". La relazione tra uomo, dottrine religiose e corretto nutrimento con i frutti della terra, per Yahya Pallavicini, vice presidente della Coreis, "non è solo qualcosa che possiamo condividere nelle nostre confessioni, ma nella convivialità e fratellanza spirituale, una convergenza di coltivazioni, cure, attenzioni e rispetto che ci rende più fratelli".

## Cronaca

### Biocarburante dagli scarti

Adesso è possibile riutilizzare gli scarti del vino per produrre biocarburante. A dirlo è una ricerca australiana, che ha dimostrato come dalla fermentazione di una tonnellata di scarti di uva (vinaccia, steli e semi) si possono ottenere fino a 400 litri di bioetanolo, l'etanolo prodotto dalla fermentazione delle biomasse che può essere utilizzato come carburante. Secondo lo studio, inoltre, la vinaccia è prontamente disponibile, può essere acquistata a buon mercato ed è ricca di carboidrati che fermentano facilmente.



## Primo Piano

### I "Millennials" d'Italia, "Generazione Buongustai"

Amano il cibo, sia da mangiare che da cucinare, con l'enogastronomia del loro territorio vista come forte elemento di identità e di appartenenza, e guardano all'alimentazione non solo come elemento edonistico, ma anche con grande attenzione all'aspetto salutistico: ecco i "Millennials" d'Italia, 12 milioni di persone tra i 18 ed i 35 anni, la "Generazione Buongustai" al centro del sondaggio diretto dalla ricercatrice Marilena Colussi, in collaborazione con Doxa Marketing Advice, per l'Osservatorio Birra Moretti. Una generazione che carica il cibo di forti valori identitari: l'86% degli intervistati afferma che ciò che si mangia (e come lo si mangia) è uno specchio del proprio modo di essere, ben l'84% predilige i ristoranti locali capaci di valorizzare i piatti tipici di una Regione o di un determinato territorio. Fondamentale l'informazione, che gioca un ruolo determinante: il 79% è attento alla provenienza degli alimenti, e desidera delucidazioni a 360 gradi sul cibo. Ancora, il 50% afferma di praticare volentieri turismo enogastronomico, e, nonostante le limitazioni economiche, ben l'86% è disposto a spendere di più per cibi di qualità. Insomma, giovani italiani sempre più "foodies", ma con attenzione alla salute, perché se per il 93% dei Millennials la "buona tavola" rappresenta uno dei piaceri della vita, il 92% ritiene l'alimentazione un pilastro fondamentale del proprio benessere. Ma se l'82% dei Millennials italiani si considera un buongustaio, ed il 77% ama cucinare (e il 33,7% ha frequentato corsi di cucina o di degustazione di vini e di birre), molti mettono le professioni della ristorazione, chef in primis (44%), ma anche sommelier (27%) tra le loro preferite. "Magari senza tutta la consapevolezza dei sacrifici che queste carriere richiedono - spiega a WineNews Marilena Colussi - ma resta un fatto che queste professioni sono diventate aspirazionali, fonte di grande aspettative e sogni. Innegabile, in ogni caso, che il boom mediatico di cucina e chef influiscano su questa tendenza". E infatti, oltre il 50% del campione afferma di seguire e apprezzare trasmissioni come "Master Chef". Anche se la prima "maestra" di cucina rimane la mamma, indicata come prima fonte culinaria dal 64,3% dei giovani.

## Focus

### Nessun allargamento per il Brunello

Nessuna fusione di Comuni, almeno nell'immediato, tra Montalcino, terra del celebre Brunello, uno dei più grandi vini d'Italia e del mondo, e San Giovanni d'Asso, dove nasce il pregiato Tartufo delle Crete Senesi, come paventato dai media toscani. E, in ogni caso, nessuna possibilità di allargamento della zona di produzione del Brunello di Montalcino. Lo spiegano, a WineNews, il sindaco di Montalcino Silvio Franceschelli ed i vertici del Consorzio del Brunello di Montalcino. "Esiste già un percorso per costituire un'associazione di servizi tra le amministrazioni di Montalcino e San Giovanni d'Asso", precisa Franceschelli, ma nessuna fusione. "Ma, in ogni caso, non ci sarebbe nessun allargamento della zona di produzione e nessun aumento degli ettari vitati a Brunello", commenta il presidente del Consorzio, Fabrizio Bindocci. Inoltre, nell'ultima proposta di modifica del Disciplinare della Docg "Brunello di Montalcino", è ribadito che il territorio di produzione comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Montalcino come delimitato al 30 novembre 2011, e che gli ettari, oggi 2.100, non sarà possibile aumentarli neanche dentro questo limite almeno fino al 2016.



## Cronaca

## Wine & Food

### Rumors: nuovo corso, missione ed obiettivi per Enoteca Italiana

Un nuovo corso, una nuova mission, con obiettivi, servizi e competenze diverse che in passato: ecco, stando a rumors di WineNews, il futuro di Enoteca Italiana, una delle più antiche istituzioni del vino del Belpaese (fondata nel 1933). Alla guida dell'Ente, con sede a Siena, dovrebbe arrivare, come amministratore unico, Gianni Salvadori, ex Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana. Con le nuove attività che saranno sostenute, tra le altre, da risorse della stessa Regione Toscana e del Ministero delle Politiche Agricole.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La passione degli americani per il wine & food italiano raccontata a WineNews, da Expo, da Francine Segan, una delle massime esperte di cibo e cucina del Belpaese in Usa,

volto noto del piccolo schermo e collaboratrice di riviste come "Saveur": "i prodotti e la cucina italiana sono i n. 1 per noi, e vogliamo conoscerli ancora di più".

