

**La News**



**Il ritorno di funghi e tartufi!**

Con la fine dell'estate ormai prossima, è alle porte la stagione "del bosco" che vede protagonisti funghi e tartufi. L'arrivo delle prime piogge ha ridato entusiasmo a tutti i "fungaioli" d'Italia, preoccupati per la lunga assenza di precipitazioni, necessarie per veder nascere porcini, chiodini e affini, che ha caratterizzato l'agosto e parte di settembre. E, per gli amanti di un altro preziosissimo e profumato prodotto del bosco, a Roma il 21 settembre, il ristorante "La Piazzetta" dell'InterContinental De La Ville inaugura la stagione del tartufo, con una serie di appuntamenti da qui a novembre che vedranno tartufi bianchi e neri protagonisti di serate gourmand.



**AAA difensori piccole imprese cercasi**

Ferrero ce l'ha fatta. Ha vinto la battaglia contro le imitazioni cinesi e russe dei suoi prodotti, e ne siamo felici. Ma, per farcela, ha dovuto sfoderare armi potenti nella guerra del business: avvocati, delegazioni governative, addirittura ambasciate. Armi costose, armi raffinate. Testate nucleari. Ma bisogna essere una superpotenza per disporre di testate nucleari. E Ferrero, sul mercato, è un po' come gli Usa in guerra. Ma se un imprenditore fosse, che so, il Kazakistan? Occorrerebbe forse una sorta di federazione che proteggesse tutti. Quello che, su altri pianeti, si chiama sistema-paese.

Giordano Belloni

**Cronaca**

**Italiani, 2 su 3 mangiano "locale" contro le frodi**

Gli italiani si difendono dai rischi alimentari e dalle frodi acquistando cibi locali che subiscono minori elaborazioni e offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità. È la strategia scelta da più di 2 italiani su 3 (il 64%), secondo un'analisi della Coldiretti/Swg, che sottolinea come l'acquisto diretto dal produttore sia l'unica forma di distribuzione commerciale che ha registrato una crescita battendo nell'alimentare negozi, hard discount e ipermercati nel 2008.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Primo Piano**

**La "febbre dell'olio" scoppia in anticipo! Al via già i primi di ottobre la raccolta delle olive...**

Sfogliando un vecchio sussidiario delle scuole elementari, di quelli che spiegavano un po' di tutto, c'erano spesso i mesi associati ai lavori della campagna. La vendemmia era la protagonista di ottobre, la raccolta delle olive di novembre. Oggi invece, da qualche parte e per certe varietà di uva, la vendemmia inizia già in agosto, mentre per le olive si comincia fin dai primi di ottobre se non addirittura prima. E così capita anche di imbattersi, già a fine settembre, in qualche paese soprattutto del centro Italia, nelle prime "feste dell'olio nuovo".

Una tendenza all'anticipo, dunque, per i lavori della campagna, sempre più consolidata e dettata da logiche produttive moderne, che puntano più sulla qualità e la diversificazione dei prodotti che sulla quantità, dai cambiamenti climatici e da tanti altri fattori. E quindi, già a metà settembre, sta per scoppiare la "febbre dell'olio", con la raccolta delle olive alle porte, che vedrà l'olio nuovo arrivare in tavola fin dai primi di ottobre. Tra i primi territori a partire c'è quello di Trevi, una delle capitali italiane dell'extravergine di qualità, che, in linea con il 2008, inizierà la raccolta con un buon anticipo sui tempi tradizionali, nel primo fine settimana di ottobre: la primavera ricca di pioggia e il caldo non eccessivo di inizio estate hanno permesso agli olivi di lavorare al meglio, creando i presupposti per un ottimo olio, in quantità più che soddisfacente.

Il 2009 sarà un importante banco di prova per l'Italia, tra i maggiori produttori del mondo, con una qualità e un'immagine in costante crescita negli ultimi anni, come per il vino, soprattutto nei confronti di uno dei competitor più agguerriti del settore, la Spagna, che quest'anno dovrebbe superare abbondantemente 1,2 milioni di tonnellate di produzione. Una concorrenza sempre più forte, che richiede un piano strutturale di settore anche per il Belpaese.

**Focus**

**Franciacorta in Festival, degustazioni, musica e il futuro dell'alta qualità in uno dei territori più prestigiosi delle bollicine italiane**

Una caccia al tesoro tra vigneti, abbazie, monasteri, palazzi e castelli medievali con in palio una Maserati, il concerto di Mario Biondi (nella foto), una delle voci blues italiane più celebrate nel mondo, e, ovviamente, le bollicine: è il Festival del Franciacorta, edizione n. 10, dal 19 al 21 settembre in uno dei territori del vino più prestigiosi d'Italia. 62 aziende e 100 etichette protagoniste tra degustazioni e divertimento, ma anche con uno sguardo concreto al futuro, il 18 settembre, nel convegno "Con la qualità fuori dalla crisi", dove non si parlerà soltanto di vino, ma di tanti prodotti, con Enrico Finzi, direttore di Astra Ricerche, che presenterà dati in anteprima sui prodotti di qualità in tempo di crisi, e gli interventi, tra gli altri, di Santo Versace, presidente della griffe Gianni Versace e fondatore di Altagamma, e del presidente del Consorzio del Franciacorta, Maurizio Zanella, alla presenza di operatori e opinion leader, come il direttore del Tg1 Augusto Minzolini. Info: [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)



**RCR** CRISTALLERIA ITALIANA  
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Wine & Food**

**Miss Italia e il vino: il bere consapevole per evitare inutili eccessi**

"Se conosci il vino impari a berlo e a rispettarlo, evitando inutili eccessi". È questo il messaggio che arriva dalla Cantina di Miss Italia di Salsomaggiore, lo spazio dedicato al buon vino italiano voluto da Patrizia Mirigliani e curato da Fausto Borella, presidente di Maestrodvino. E a lanciarlo non è qualche saggio e anziano esperto del nettare di bacco, ma le belle e giovani Miss 2008, che proprio nella Cantina hanno imparato con entusiasmo il corretto approccio al vino. "Qualcosa fa riflettere - ha detto Borella - su quanto sarebbe semplice educare i giovani a un consumo moderato e intelligente".

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'etichetta è strumento di comunicazione, non un semplice esercizio grafico. Per molti anni i vini si sono proposti spesso in modo diverso da quello che sono,

disorientando il consumatore". Le nuove tendenze del packaging nelle parole di Gabriele Tosi di Tosi Comunicazione, tra le più importanti firme del design del vino.

**SANSONINA**