

**La News**



**"Sagra delle Sagre", ladies and gentleman. And the winner is...**

Croce dei ristoratori che la accusano di "rubare" clienti con una concorrenza sleale, delizia dei golosi a caccia di manicaretti a prezzi modici: è la sagra, che nelle sue migliaia di declinazioni anima città, paesi e borghi di tutta Italia. Ma in tanta varietà, quale la migliore? Anche quest'anno una giuria selezionata di esperti e giornalisti ha decretato, dopo un'attenta analisi, la "Sagra delle Sagre". Ecco la classifica: al primo posto la "Sagra del tortello" di Corezzo (Arezzo), seguita dalla "Sagra del raviolo" di Partina (Arezzo). A chiudere il podio, sul terzo gradino, la piccantissima "Sagra del peperoncino".



**And here's to you, Mrs. Robinson (Jancis)!**

Mrs Robinson, non quella della celebre canzone di Simon & Garfunkel, ma Jancis, Master of Wine e wine writer tra le più autorevoli a livello mondiale, pubblica sul suo sito un articolo firmato da Walter Speller, dove si legge che "secondo gli scettici la fuga di notizie" sui premi speciali della Guida del Gambero Rosso, da noi pubblicati, "sarebbe stata orchestrata da WineNews e dal direttore della guida, Daniele Cernilli, per far crescere l'aspettativa in vista dell'uscita ufficiale". Siamo contenti dell'illustre citazione, che però, ricordando che abbiamo dato questi rumors anche in altri anni, non ha colto nel segno. P.S. - In Toscana si dice: "Oh, Tito, te t'hai ritinto il tetto, ma un tu te n'intendi tanto di tetti ritinti".

**Cronaca**

**A "Porta a Porta" stasera si parla di alcol e guida**

Si parlerà di vino, bere responsabile e sicurezza stradale, tasso alcolemico per chi guida e di chi vorrebbe abbassarlo ancora di più questa sera (ore 23) a "Porta a Porta", su Rai Uno, condotto da Bruno Vespa. Tra gli ospiti il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, Matteo Renzi, sindaco di Firenze, Roberto Sgalla (Polizia Stradale), Carmelo Rizzo, docente di Nutrizione e allergologia, Valentino Patussi, responsabile del Centro alcolologico della Regione Toscana.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Primo Piano**

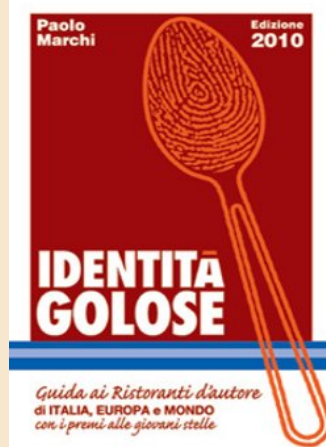
**Arrivano i "Foodies": 4,5 milioni di italiani che amano il buon cibo, ne approfondiscono la conoscenza e si informano su internet**

È prevalentemente maschio tra i 24 e i 54 anni, viene soprattutto nel Nord Italia, è appassionato di cibo, ma senza le pretese un po' radical chic di tanti gourmand e ama approfondire le sue competenze affidandosi molto a internet: ecco il "foodie" all'italiana, nella fotografia realizzata da una ricerca di Giampaolo Fabris, in collaborazione con Negrini e Inc, realizzata dalla dottoressa Marilena Colussi. I foodies sono un esercito di 4,5 milioni di persone, il 10% della popolazione italiana, e crescono al ritmo di 250.000 all'anno. Molto attenti al rapporto qualità prezzo, l'82% è disposto a spendere di più per un prodotto di qualità, sulla media nazionale del 54,1%. Non disdegnano il supermercato per fare la spesa, ma sono grandi frequentatori di salumerie, gastronomie e mercati rionali. Amano approfondire la conoscenza dei cibi e dei vini e tutto quello che ci ruota intorno, invitano spesso amici e parenti a pranzo o a cena (da 2 a 4 volte al mese), anche per dare sfogo al proprio estro in cucina: l'82% preferisce cucinare piatti particolari, e se la fonte primaria di ricette rimane il passaparola (59%), il web (40%) incalza i classici libri di cucina (45,9%). Numeri diversi se si usano criteri più specialistici: guide, riviste specializzate e internet guidano le scelte del 35,6% dei foodies e solo il 9,1% del resto degli italiani. Internet (16,8% sul 5,1%) vince perfino sulle guide (11,3% per i foodies e 2% per i non foodies). E il vino? Qui fanno di testa loro il 68,5%, il 64% ascolta gli amici, con riviste, guide e internet che pesano per il 38,7% nella scelta dei foodies, molto più attenti del resto degli italiani (46,2% sul 18,3%) ai consigli del sommelier. Tra le guide dei ristoranti, la preferita è quella del Gambero Rosso (52%), seguita dalla Michelin (45,3%), da l'Espresso (37,1%) e dal Touring Club (36,9%).

**Focus**

**Identità Golose 2010: ecco tutte le "Giovani Stelle" della guida di Paolo Marchi**

Il miglior chef uomo è Enrico Crippa del "Piazza Duomo" di Alba, mentre la prima chef donna è Iside de Cesare de "La Parolina di Acquapendente; lo spagnolo Josean Martinez Aluja del "Guggenheim" di Bilbao è il miglior chef straniero, mentre al top tra i suos-chef ci sono Fabio Pisani e Alessandro Negrini de "Il Luogo" di Aimo e Nadia a Milano. A Franco Alberti di "Vite", a Coriano, è andata la palma di miglior chef pasticciere, a Benedetta de Pra' del "Dolada" di Pieve d'Alpago quella di migliore Maître, a Daniele Montano de "Il Pagliaccio" di Roma il titolo di miglior sommelier. Il riconoscimento "Birra in cucina" è di Ilario Vinciguerra dell'"Antica Trattoria Monte Costone" a Galliate Lombardo, mentre miglior artigiano è stato eletto Pietro Zito della "Antichi Sapori" a Montegrosso di Andria. Il premio "miglior giornalista" al duo Fede & Tinto di Decanter (Radio Due), lo chef Peter Brunel del "Chiesa" di Trento è la "sorpresa dell'anno". Ecco le "Giovani Stelle 2010" di Identità Golose, la guida curata dal giornalista de "Il Giornale", Paolo Marchi.



**Asta Vino Roma** sabato 10 ottobre  
www.grwineauction.com  
la Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino

**catalogo online (pdf)** Grand Cru di Bordeaux e d'Italia  
www.grwineauction.com  
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBINO

**Wine & Food**

**"Isotta", ecco il primo ristorante low cost di Trento**

Si chiama Isotta, della catena Risto 3, ed è il primo ristorante low cost di Trento. Dal 2 ottobre, a cena, menù completo a 10 euro (5 per i bambini!), dal venerdì alla domenica. Tre primi di paste spadellate al momento, verdure di stagione a buffet con pane, focacce e pizza (anche di Kamut), salumi, formaggi e canederli. Le bevande? 1 euro per l'acqua, 2 per un bicchiere di vino pregiato. E se si ordina in quattro lo stesso menù, le bevande sono gratis. La qualità? "Su questo non facciamo sconti - risponde Sergio Vigliotti, direttore di Risto 3 - abbiamo acquisito molti bollini che la certificano".

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Da un po' di tempo a questa parte in Italia si osserva, nei territori del vino, un atteggiamento di messa in discussione di quelle leadership che, oltre a sviluppare quegli stessi

territori, hanno permesso a tutto il comparto del vino italiano di affermarsi nel mondo. Le riflessioni di Carlo Cambi, eclettico giornalista e analista del mondo del vino.

