

**La News**



**Addio alle buste di plastica! ...E il pianeta ringrazia**

C'era una volta il tempo della nonna, che andava a fare la spesa con la borsa di tela. Poi vennero le buste di plastica: pratiche, tecnologiche, consumistiche, uno dei simboli del nuovo che avanza. Il problema è che le buste avanzano davvero, nel senso che restano lì a inquinare il pianeta. Unicoop Tirreno, con quasi due anni di anticipo sull'entrata in vigore della legge europea che bandisce i sacchetti di plastica, rispolvera la nonna offrendo ai propri clienti buste in juta, cotone o amido di mais, biodegradabili al 100%. Speriamo che questa felice iniziativa faccia presto tendenza!



**E adesso cosa diranno!**

Ed oggi cosa ci diranno ... magari di essere azionisti del Gambero Rosso (in passato Winenews è stato uno dei pochi a dire come stanno le cose nella maison... ). Il Gambero Rosso è il riferimento del 52% dei "foodies". Lo attesta la Gpf (Giampaolo Fabris). E gli altri? "Michelin (45%), L'Espresso (37%), Touring Club (36,9%)". "Le riviste più lette? Gambero Rosso (59%), Donna Moderna (57%), Cucina Italiana (56%), Sale e Pepe (56%), Viaggi e Sapori (42%)". E in tv? "La Prova del cuoco" (56%), "Linea verde" (50,8%), "Mela verde" (35%), "Gusto" Tg5 (33%), "Eat Parade" Tg2 (29%), "Gambero Rosso Channel" (28%), "Terra e sapori" Tg1 (26%), "Chef per un giorno" (20%) di La7". I "foodies" però si informano moltissimo anche su internet, ma non ci sono statistiche su quali siti. Peccato!

**Cronaca**

**Pac: l'Ue chiede la restituzione di 214 milioni di euro**

Gli Stati membri dell'Ue dovranno restituire 214,6 milioni di euro di fondi Pac in seguito al riscontro della mancata osservanza della normativa comunitaria o di inadempienze in materia di spesa agricola. "La Commissione - sottolinea Mariann Fischer Boel, commissaria europea all'agricoltura - si sta impegnando per garantire il miglior controllo possibile della spesa agricola". L'Italia deve rimborsare "solo" 5,4 milioni. La Francia la somma più alta: 71 milioni.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Primo Piano**

**A "Porta a Porta" si è parlato di vino: virtù, stili di consumo, problemi legati alla guida, etilometro...**

Alcol e guida, differenza tra vino e altre sostanze, consumo consapevole e nutrizione, sono stati i temi di ieri, a "Porta a Porta", condotto da Bruno Vespa, grande appassionato ed esperto di vino, di cui hanno dibattuto gli ospiti, tutti con un bicchiere in mano, pronti a sottoporsi agli alcol test della Polizia Stradale nella puntata. Il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia ha difeso il nettare di Bacco, "che in Italia è anche cultura e tradizione", e ha ribadito che con 2 bicchieri di vino non si è ubriachi (e l'etilometro di fine puntata gli ha dato ragione) sottolineando come lo stato di "ebbrezza" sia la causa di solo il 2% degli incidenti stradali. Il professor Giorgio Calabrese, nutrizionista di fama internazionale, ha difeso le virtù del vino, proponendo una regola dichiaratamente "non scientifica ma di buon senso": se si beve e poi si guida, aspettiamo un'ora per ogni bicchiere prima di ripartire. In studio anche Carmelo Rizzo, altro importante nutrizionista italiano, che ha parlato di "genetica e alimentazione" e di come ognuno reagisca in maniera diversa all'alcol (spunto per rivalutare l'etilometro come strumento di misurazione con parametri standardizzati per tutti), e Valentino Patussi, del Centro alcologico della Regione Toscana, per il quale non solo il nettare di Bacco non è un alimento, ma basta anche 0,1 grammi di alcol per litro di sangue per alterare le capacità di guida. Patussi, più volte in disaccordo con i colleghi Calabrese e Rizzo, ha tenuto a ridimensionare, con ricerche scientifiche a suo sostegno, molte delle tesi sulle capacità "farmacologiche" del vino (per esempio, il resveratrolo nel rosso è un antiossidante, ma "perché un uomo abbia gli stessi effetti benefici dei topi da laboratorio dovrebbe bere, 270 litri di vino al giorno"), senza demonizzarlo, ricordandone l'aspetto culturale, il piacere gustativo che offre, ma senza spingersi oltre, e dicendo a chiare lettere, "se si guida o si fanno alcuni tipi di lavoro, non si beve". Insomma, nessuna soluzione nuova al problema. Il dibattito resta aperto.

**Focus**

**La rivoluzione "foodies" passa da internet**

E' una vera e propria rivoluzione e passa da Internet, strumento di informazione privilegiato per la ricerca dei ristoranti o del vino giusto che guadagna sempre più terreno sugli altri media. Emerge dallo studio di Giampaolo Fabris, in collaborazione con Negroni e Inc, realizzato dalla dottoressa Marilena Colussi. Il 16,8% dei "foodies", gli oltre 4,5 milioni di italiani appassionati di cibo, ma senza le pretese un po' radical chic di tanti gourmand, cercano in internet informazioni sui ristoranti. Solo l'11,3% ha dichiarato invece di avere come punto di riferimento privilegiato le guide cartacee. Lo stesso vale per la scelta del vino o della birra: sette foodies su dieci utilizzano frequentemente internet per visitare/consultare siti dedicati all'alimentazione, a vini, birra e altre bevande. E per loro non c'è crisi che tenga, l'alimentazione è un capitolo intoccabile: solo il 9,1% taglierebbe questa voce del budget familiare se fosse costretto a dover risparmiare. La sua propensione a pranzare o cenare frequentemente fuori casa è doppia rispetto a quella degli altri italiani anche se resta molto alta (41,3%) la frequenza degli inviti a cena in casa di amici e parenti per condividere momenti importanti.



**Asta Vino Roma**

sabato 10 ottobre

www.grwineauction.com  
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



Gelardini & Romani  
WINE AUCTION

**catalogo online (pdf)**

Grand Cru di Bordeaux e d'Italia

www.grwineauction.com  
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBINO

**Wine & Food**

**Aduc: la proposta di rendere obbligatorio il dialetto in etichetta? Una tomba per l'economia**

Il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia propone l'obbligo dell'uso del dialetto sulle etichette alimentari. Vincenzo Donvito, presidente dell'Aduc (Associazione diritti utenti consumatori), definisce la proposta "la tomba dell'economia" perché "tutti i produttori sono condannati o ad investire milioni sui propri marchi o ad essere aziende con mercati limitati". Altro che made in Italy, il Ministro sta lavorando per il "made in Forcella", "made in San Frediano", "made in Testaccio", "made in Niguarda".

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Arrivano i "foodies": fenomeno nato in Usa negli anni 80, dove la cultura del cibo è storicamente più scarsa della nostra, ora si diffonde anche nel Belpaese. Ma chi sono i

"foodies", cosa li differenzia dagli altri eno-appassionati? Ce lo spiega Marilena Colussi, di GPF Ricerche, che ha curato l'indagine: "Foodies, il cibo come passione di massa".

