

**La News**



**Giallo ... come un pomodoro!**

Si chiama "Golden Gazzi", è un pomodoro a polpa gialla, e presto arriverà sugli scaffali dei supermercati italiani. A lanciarlo è l'industria conserviera Solana Spa di Lodi, ma a selezionarlo è stata una ricercatrice inglese, Suzanne Arregger, che vive e lavora in Trentino. La "scoperta" sarebbe stata casuale: i "Golden Gazzi" sarebbero nati da una mutazione spontanea, nell'orto della ricercatrice, di un seme di "Mexican Ribbed", varietà di pomodoro rosso. Per il lancio sul mercato è previsto il formato in barattoli da 400 grammi di pomodori pelati. Ma gli italiani saranno pronti a spaghetti al pomodoro color giallo? Ai posteri l'ardua sentenza.

**Primo Piano**

**Non solo vino: ecco cosa e quanto si beve nel mondo. L'acqua in bottiglia supera le bibite gassate, perdono appeal i succhi di frutta, volano le bevande con poche calorie. E tra gli alcolici, cresce la birra...**

"Non di solo vino beve l'uomo", ma anche, ovviamente di acqua, bibite, birra e succhi di frutta. Ma quanto di tutto ciò che non è nettare di Bacco si beve nel mondo? Nel 2008, secondo i dati raccolti da Simei, il salone internazionale delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento (Milano, 24-28 novembre 2009) si sono consumati oltre 560 miliardi di litri di bevande analcoliche fredde. Le acque confezionate continuano a migliorare la loro incidenza, e grazie a un tasso di crescita superiore hanno sorpassato le bibite gassate, che storicamente avevano il primato dei consumi nel settore delle bevande analcoliche commerciali. Il consumo mondiale di minerali in bottiglia è stato di 218,3 miliardi di litri, sui 209 di bibite gassate. E seguendo il trend globale dell'attenzione alla linea e alla salute, si è assistito anche a uno spostamento dei consumi verso bibite ipocaloriche (senza zuccheri), naturali (70 miliardi di litri) e funzionali (ovvero le bibite arricchite con energizzanti, sali minerali o vitamine). Perde appeal invece il vecchio succo di frutta, che vede diminuire le sue quote di mercato proprio per la concorrenza dei moderni drink naturali e a minor contenuto di frutta, la cui produzione e consumo, a livello planetario, è di 41 miliardi di litri. Il settore riesce comunque a mantenere un tasso di crescita positivo, grazie alla continua innovazione di prodotto e di packaging. Spostandoci nel segmento delle bevande alcoliche, il 2008, nonostante la crisi, ha visto crescere il mercato mondiale della birra: produzione e consumi si sono attestati a 1.816 milioni di ettolitri (+1,6% sul 2007).

**Focus**

**"Ri.FRu.I.R.E.", e il casale abbandonato torna utile per la collettività ...**

Recuperare e ristrutturare i casali e fabbricati rurali dismessi o sottoutilizzati per riconvertirli in "agro asili nido" residenze sanitarie o di assistenza agli anziani. Ecco lo spirito del progetto "Ri.FRu.I.R.E." (Ristrutturazione e Riconversione dei Fabbricati Rurali della Provincia e del Comune di Roma per destinazioni di pubblica utilità: Infanzia, Residenza sanitaria assistenziale, Edilizia sociale) promosso da Confagricoltura di Roma. Un progetto territoriale, ma che potrebbe essere d'esempio per tante realtà rurali italiane abbandonate, che potrebbero tornare a nuova vita ed essere utili alla collettività. Si parla, nel solo territorio della capitale, di 10.000 strutture su 50.000 ettari. "Un modo di avvicinare la campagna alla città - ha commentato il presidente di Confagricoltura Roma, Massimiliano Giansanti - mettendo le nostre strutture che sono ormai quasi all'interno del perimetro urbano (Roma è il comune agricolo più grande d'Europa) a disposizione degli abitanti, con ricadute importanti sotto il profilo economico, sociale, occupazionale e ambientale."



BAGLIO DI PIANETTO

Vini di Sicilia

**Viva il sommelier!**

Viva il sommelier, figura importante per il vino e attore-protagonista al tavolo del ristorante. Un'importanza che unisce il mondo della sommelierie. Mondo diviso, però, sulla proposta di un albo professionale dei Sommelier, con l'Associazione Italiana Sommelier di Medri, contraria, e l'Aspi (Sommellerie Professionale) di Vaccarini, favorevole. Tutto si risolverà, c'è da giurarci, a colpi di brindisi! Intanto, viva Luca Martini, miglior Sommelier d'Italia 2009, incoronato nel Congresso Ais, in Basilicata, che ha avuto tanti "patrocini" pubblici. P.S. - Info? Sul blog ufficiale - blog.sommelier.it - curato da Ziliani, non quello delle bollicine Berlucchi (azienda sponsor del premio) ma quello che si dichiara indipendente ... ma anche collaboratore Ais.

**Cronaca**

**In piazza a Roma per il vino "de li castelli" con Coldiretti**

"Il vino de li castelli" arriva in piazza: è l'ultima trovata di Coldiretti che, con un carro carico di uva, domani, alle ore 10, invaderà Piazza Santi Apostoli a Roma, per una manifestazione contro il crollo dei prezzi delle uve del "Frascati", vino storico della capitale di cui parlavano già autori latini come Marco Porzio Catone, Lucullo e Cicerone. Ai consumatori sarà regalata simbolicamente l'uva che non viene pagata adeguatamente e rischia di essere distrutta.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Wine & Food**

**Arrivano i sapori dell'autunno, tempo di olio, tartufi e funghi!**

Il buongustaio si leccano i baffi: in arrivo i sapori dell'autunno. Per gli appassionati di funghi, l'appuntamento è nel Sud Italia, dove, secondo Coldiretti, grazie alle piogge di settembre ci sarà un vero e proprio boom. Per chi aspetta trepidante l'olio nuovo, invece, la metà è l'Umbria, dove il Frantoio Gaudenzi di Trevi ha già dato vita al nuovo "oro verde" del 2009. Per i nasi inebriati dal profumo nobile del tartufo, tante iniziative nei ristoranti di Roma e di Venezia, in attesa dei numerosi eventi e delle sagre dedicate al frutto più prezioso del bosco nei suoi territori d'elezione in tutta Italia.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino può essere il messaggero universale del consumo moderato anche per le altre bevande alcoliche? "Assolutamente, perché la cultura del vino è basata sulla cultura della

moderazione". Parola di George Sandeman, produttore e portavoce del progetto europeo "Wine in Moderation" e vincitore del Premio Masi Civiltà del vino.

