

## La News



## Cin cin di Bellavista per la Prima della Scala

La grande griffe delle bollicine di Franciacorta rinnova la sua partnership con il Teatro alla Scala per la Prima della stagione 2009-2010. Di scena la "Carmen" di Bizet. "E' ormai una tradizione che le bollicine Bellavista - spiegano dalla maison - accompagnino i momenti più significativi del Teatro alla Scala. Era il 2004 quando il Teatro ha riaperto il palcoscenico scegliendo Bellavista per celebrare questo momento". Un millesimo da ricordare anche per Bellavista per il grande equilibrio nell'evoluzione delle maturazioni delle uve che hanno reso perfetto ogni singolo grappolo.



## La "rivoluzione dolce"

Nei suoi discorsi, tanti vedono anche un po' di utopia, ma anche tanta saggezza. Certo che, però, a lanciare messaggi Carlo Petrini, il presidente di Slow Food, è bravo. "La crisi è un'occasione: cambiamo i nostri consumi alimentari", "il cibo ci mangia, torniamo alla terra", "il piacere sobrio nell'alimentazione" (quanto si butta via!), "non consumatori, ma co-produttori". Ed ancora "ci si deve impegnare per una filiera più corta: oggi i contadini sono pagati poco e i prezzi al consumo sono alti". Ma una delle cose più belle che Petrini, da tempo, spiega è che "... la prima cosa che farei se fossi capo di Governo? Mi dedicherei all'educazione alimentare, ad esempio creando orti scolastici".

## Cronaca

### La Cina va in cantina ... in Sicilia

Da oggi al 12 dicembre una delegazione di manager cinesi visiterà nove cantine sociali siciliane per presentare e stipulare accordi commerciali per l'acquisto di vino sfuso. L'iniziativa nasce da uno studio, del Dipartimento degli Interventi Strutturali guidato Rosaria Barresi, sul mercato del vino cinese, che ha rilevato una crescita esponenziale di consumo e un significativo orientamento verso il vino rosso e una scelta sempre maggiore dei giovani verso il vino di importazione a prezzo e qualità superiori.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI  
PER INTENDITORI

## Primo Piano

### L'Unione Europea tutela la "Pizza Napoletana" con il marchio "Specialità tradizionale garantita" (Stg). Stop a imitazioni e falsi

Dopo tanti rinvii questa volta la pizza prodotta secondo la tradizione napoletana, entra nell'olimpico delle eccellenze alimentari europee. Così la "Pizza napoletana" conquista a Bruxelles il traguardo europeo di "Specialità tradizionale garantita" (Stg) e la sua ricetta - dagli ingredienti alla forma rotondeggiante fino alla cottura e conservazione - verrà protetta dall'Unione Europea contro imitazioni e falsi. Un riconoscimento che rappresenta - spiegano gli addetti ai lavori - un passo avanti importante nella protezione del Made in Italy, in particolare nella lotta alla pirateria alimentare a livello internazionale.

Per fregiarsi dei titoli di "Pizza Napoletana Stg", secondo quanto prevede il "disciplinare di produzione" certificato da Bruxelles, la Pizza deve avere un diametro non superiore ai 35 centimetri, il bordo rialzato fra 1 e 2 centimetri e nel condimento solo pomodori pelati, mozzarella di bufala campana Doc o mozzarella Stg, aglio, un filo d'olio, sale e foglie fresche di basilico. La cottura dovrà avvenire esclusivamente in forno a legna e appena uscita dal forno la pizza dovrà avere una consistenza insieme morbida ed elastica, facilmente piegabile a libretto. Ma soprattutto la si potrà riconoscere dal suo odore caratteristico, profumato e fragrante. Senza dimenticare che non potrà essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita, e non dovranno mancare i controlli lungo tutta la catena di produzione. "Il logo Pizza Napoletana Stg - precisano dalla Commissione Europea - "potrà essere utilizzato solo se il prodotto è in stretta conformità con il suo disciplinare di produzione approvato dall'Unione Europea".

## Focus

### Vino al metanolo: ancora nessun indennizzo per vittime che ora chiedono fondo speciale

Lo scandalo del vino al metanolo del 1986, una delle più gravi frodi alimentari in Italia, in cui morirono 19 persone e 16 rimasero cieche, dopo 23 anni è ancora di attualità. Roberto Ferlicca, figlio di una vittima è il presidente del Comitato "Vittime del Metanolo", e si batte affinché tutti ottengano un indennizzo per i danni subiti. "Oggi - ha commentato amaramente a "Mi Manda Rai Tre" - sono qui per parlare ancora di un risarcimento che non abbiamo mai avuto". Paolo Martinella, presidente di Altroconsumo, prima associazione in Italia a costituirsi parte civile in un processo, proprio nel caso metanolo, ha chiesto a Silvio Borrello, direttore generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione per il Ministero della Salute, la creazione di un fondo speciale per le vittime: "E' dal 1993 che lo chiediamo. Al processo avevamo ottenuto un diritto all'indennizzo. Lo Stato ha stanziato 65 miliardi di lire per aiutare i produttori vinicoli. A oggi - ha concluso - sono stati risarciti tutti, tranne le vittime". (Nella foto una delle etichette killer)



## Wine & Food

### I vini de "La Tour d'Argent" all'asta per 1,5 milioni di euro

La casa d'aste Piasa, che ha curato la vendita, ha annunciato che i ricavi dell'asta delle 18.000 bottiglie tra vini e liquori della cantina del celebre ristorante parigino "La Tour d'Argent" ha superato 1,5 milioni di euro. A decidere di smobilitare un patrimonio di 18.000 bottiglie su 45.000 del "tesoro" del ristorante che, dal 1582, si affaccia sulla Senna è stato il proprietario André Terrail. "Una strategia di marketing - spiega il patron - per rilanciare l'istituzione parigina coinvolta dalla crisi generale. Il denaro sarà reinvestito in attività diverse del prestigioso locale, cantina compresa".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come districarsi nei sistemi un po' antichi di vendita del vino, magari in modo innovativo? Ha trovato una via originale la famiglia Toscani (padre Oliviero e figli Lola e Rocco), che

per vendere la propria etichetta ha pensato di affidarsi a Gianluca Putzolu, responsabile insieme a Valentina Davide della Duo Consulting, che ci illustra l'idea.

