

## La News



## Natale, Zampone e Cotechino

6 italiani su 10 mangeranno zampone e cotechino tra la Vigilia e il giorno di Natale: lo afferma il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, che vede confermati i dati del 2008. 2 milioni di Zamponi Modena Igp e 6 milioni di Cotechini Modena Igp si preparano a conquistare i piatti degli italiani, per un giro d'affari al consumo di 45 milioni di euro. Prodotti di tradizione antica: la loro apparizione risale al 1511 a Mirandola, quando la città venne assediata dalle milizie di Papa Giulio II, e i Mirandolesi cominciarono prima ad insaccare la carne di maiale nella cotenna, dando origine al Cotechino e, successivamente, nelle zampe, decretando la nascita dello Zampone.

## Primo Piano

### Gelardini & Romani, si chiude col botto la stagione della aste 2009. Vince la Francia nell'ultimo incanto di scena a Roma. Aggiudicato il 105% del valore di partenza, con incrementi medi del 60%

Esiti importanti nell'asta romana del 19 dicembre di Gelardini & Romani Wine Auction, l'unica casa d'asta italiana specializzata in grandi vini. Lo spirito di Babbo Natale in versione bacchica ha "regalato" aggiudicazioni per 195.000 euro, pari al 105% del valore di base d'asta, con incrementi medi per lotto superiori al 60%. A spuntare le aggiudicazioni più elevate sono stati i grand cru d'Oltralpe, con la Borgogna in testa, seguita a breve distanza dai Bordeaux. Solo due i grand cru d'Italia, secondo la classificazione di Gelardini & Romani delle etichette più performanti nelle aste, che hanno ottenuto risultati eccellenti. Nella "top five" delle bottiglie da 0,75 litri troviamo, infatti, esclusivamente vini francesi: 1) Domaine Romanée Conti, Romanée Conti 2005 - € 7.427,60; 2) Domaine Romanée Conti, Romanée Conti 2002 - € 4.792,00; 3) Château Petrus 1990 - € 2.156,40; 4) Domaine Romanée Conti, La Tache 2005 - € 2.116,47; 5) Henri Jayet, Vosne-Romanée premier cru "Cros Parantoux" 1996 - € 1.916,80. Tra le bottiglie formato Magnum (1,5 litri), invece, vince il Bel Paese: 1) Giacomo Conterno, Barolo Riserva Monfortino 1988 - € 622,96; 2) Giacomo Conterno Barolo Riserva Monfortino 1999 - € 622,96; 3) Château Cheval Blanc 2001 - € 622,96; 4) Château d'Yquem 1999 - € 479,20; 5) Château Haut Brion 2001 - € 431,28. C'è ancora un italiano nel podio delle Doppio Magnum (3 litri): 1) Château Lafite Rothschild 2005 - € 3.354,40; 1) Château Latour 2005 - € 3.354,40; 2) Tenuta dell'Ornellaia, Masseto 2006 - € 2.995,00; 3) Louis Roederer, Champagne Cristal 1999 € 1.437,60.



## Ci pensa Auchan

Si chiama "Sapori delle regioni", ed è il progetto che Auchan, catena di supermercati francese diffusa in tutta Europa, metterà in campo dal febbraio 2010 per promuovere i prodotti tipici del made in Italy, con una linea dedicata e un marchio ad hoc, "Sapori delle regioni", che coinvolgerà 49 punti vendita in 12 Paesi stranieri. Un'iniziativa applaudita dal Ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia, che ha ringraziato Auchan "perché approfittiamo del loro network internazionale per diffondere i prodotti della nostra agricoltura". Certo, se i francesi si mettono a promuovere gli italiani, sicuramente nel reciproco interesse, è un bel segnale di apertura, un inno contro il protezionismo iper-patriottico. O, in altre parole, il segno che si deve puntare sulla qualità e sulla bontà dei prodotti, al di là della loro provenienza.

## Focus

### Vino in tavola al ristorante, come stai?

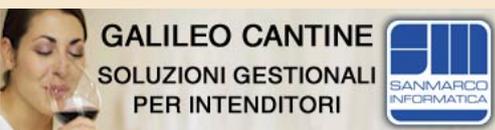
Vino al ristorante, se ne beve ancora, meno ma più pregiato, e per combattere la riduzione della quantità, dovuta più alle leggi sempre più dure su alcol e guida, via alle mezze bottiglie e al vino al bicchiere. È questo il sentiment raccolto da WineNews tra alcuni dei protagonisti (le loro voci su [www.winenews.tv](http://www.winenews.tv)) della grande ristorazione italiana. Per Antonio Santini ("Dal Pescatore") "il vino è sempre un elemento straordinario che completa lo stare a tavola". E se i controlli frenano il consumo, spazio alle mezze bottiglie, su cui ormai puntano anche "grandi griffe italiane, ma anche i francesi". Concorde anche Luciano Zazzeri de "La Pineta", "ma il vino in mezza bottiglia - precisa - anche se tira molto, a meno che non sia di pronta beva, è per forza di cose inferiore come prodotto. Bene il bicchiere, ma bisogna garantire la qualità". Sulla stessa linea di pensiero anche Gaetano Trovato, chef di Arnolfo, e Marco Reitano, chef-sommelier de La Pergola. E se Michele Marcucci, nella sua Enoteca, ritiene che sia più la crisi a frenare i consumi, Giorgio Pinchiorri, patron della celebre Enoteca, precisa: "ci sono dei grandi vini che non ne hanno risentito per nulla, e anche se carissimi, sono difficili da trovare!"



## Cronaca

### Zaia: "Finanziaria eccezionale"

Una Finanziaria "eccezionale" anche per l'agricoltura. Così il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, oggi a Roma nella conferenza stampa di fine anno, che doveva tracciare il bilancio del 2009 del Ministero. Zaia ha detto che "in Finanziaria c'è il piano strategico anti-crisi, il 70% dei finanziamenti che chiedevano gli agricoltori", elencando una serie di finanziamenti compresi nella manovra, dal Fondo di Solidarietà Nazionale di 877 milioni di euro, a quello per l'accesso al credito di 20 milioni.



GALILEO CANTINE  
SOLUZIONI GESTIONALI  
PER INTENDITORI



## Wine & Food

### Il Chianti Classico è la prima Docg a sbarcare in borsa

Il Chianti Classico Docg sbarca in borsa, e sarà il primo vino quotato alla borsa telematica dell'agroalimentare. Progetto operativo nel 2010 che punta a "garantire la trasparenza nella formazione del prezzo, di grande importanza per i buyers nazionali e stranieri della gdo, per avere un parametro oggettivo di riferimento", ha spiegato il direttore del Consorzio del Chianti Classico, Giuseppe Liberatore. "Abbiamo puntato sulla borsa merci per superare l'attuale sistema di quotazione dei vini delle Camere di Commercio, che, per noi, non offre i necessari elementi di completa trasparenza".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino al ristorante, come stai? Se ne beve ancora, ma meno e di maggior pregio. La frenata dei consumi? Dovuta più alle leggi dure e ai controlli su alcol e guida che alla

crisi. Che si combatte con mezze bottiglie e vino al bicchiere. Il sentiment del nettare di Baccho in tavola raccontato dai protagonisti della ristorazione italiana di qualità.

