

## La News



### Il grasso Natale 2009!

Dopo le abbuffate di Natale e Capodanno ora si presenta il duro compito di smaltire quei 2 kg in più che, secondo Coldiretti, gli italiani hanno accumulato nelle Feste. Per gli esperti sono state assunte in media 15.000-20.000 Kcal in più per l'effetto combinato del maggior consumo di cibi calorici abbinato a bevande alcoliche e della rinuncia a frutta e verdura. Pranzi e cene sono anche stati accompagnati da maggiore sedentarietà con lunghe soste a tavola che hanno favorito l'accumulo di peso. Per rimettersi in forma è consigliabile una dieta a base di cibi leggeri, ricca di frutta e verdura con il consumo di molta acqua accompagnata alla ripresa dell'attività fisica.



### Inaccettabile

**SMS** "365 giorni all'anno bisogna brindare italiano, sarebbe gravissimo se qualcuno stesse pensando di andare ad acquistare champagne. Si comprino solo le bollicine italiane - ha aggiunto - e poi il prosecco è tutto buono, lo champagne no". Sono le parole, riportate dall'Ansa, negli ultimi giorni del 2009, del Ministro delle Politiche Agricole, candidato a Governatore del Veneto, Luca Zaia. Speriamo che scherzasse. Ma in ogni caso, si è oltrepassato il limite. Speriamo che l'anno nuovo porti un po' di apertura mentale e lungimiranza, lontana da rigurgiti sciovinisti e protezionisti, davvero inconcepibili, lo ribadiamo, per un Paese che deve molta della sua ricchezza all'export. E che troppe volte si siede sugli allori e si guarda la pancia, convinto che certi primati di qualità siano assoluti e immutabili.

## Cronaca

### Lievitano i prezzi. E non solo nell'agroalimentare

Al di là del "cartello della pasta" su cui faranno luce la Guardia di Finanza e la Magistratura, è innegabile che, negli ultimi anni, il prezzo della pasta sia aumentato vertiginosamente. Ma, in tema di prezzi, è bene ricordare che anche i pedaggi autostradali sono aumentati dal 1 gennaio. E che, nel 2010, sono previsti aumenti anche per gas ed energia elettrica. Perché di questi rincari al consumo se ne parla meno clamorosamente!

**GALILEO CANTINE**  
 SOLUZIONI GESTIONALI  
 PER INTENDITORI



## Primo Piano

### Niente crisi per le Feste 2009 vissute nel Belpaese all'insegna dell'ottimismo. Spesi dagli italiani 6 miliardi di euro in vino e prodotti gastronomici con una crescita del 3,5% sul 2008

La crisi economica non pesa sulle Feste 2009, e così a Natale e Capodanno si è festeggiato in Italia senza "tagliare" su vini e prodotti gastronomici per un valore di 6 miliardi di euro: in particolare secondo la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, gli italiani non hanno rinunciato a far festa a tavola, ed i consumi non hanno subito un ridimensionamento sulle festività 2008, ma anzi sono cresciuti dello 0,5% e la spesa, in termini monetari, è aumentata del 3,5%. Queste le prime stime che, ben lontane da segnare la temuta flessione, confermano che gli italiani a tavola non rinunciano alla tradizione. Ancora una volta i prodotti più gettonati, come sottolinea Coldiretti, sono quelli della tradizione made in Italy: 100 milioni di chili tra pandori e panettoni, 80 milioni di bottiglie di spumante, 20.000 tonnellate di pasta, 8 milioni di cotecchini e frutta secca, pane, carne, salumi, formaggi e dolci, protagonisti sulle tavole per il pranzo di Natale e i tradizionali cenoni della Vigilia e di Capodanno. E per i vini e gli spumanti i dati fanno registrare un vero e proprio boom con oltre 140 milioni di bottiglie vendute per accompagnare i pasti e brindare alle feste, per la maggioranza con marchi italiani, Asti e Prosecco in testa, con un aumento del 2,1% sul 2008. Ma il vino italiano ha riscosso grande successo anche oltre i confini del Belpaese, con esportazioni verso l'estero cresciute, nel periodo natalizio, di oltre il 15%. E ottimi risultati, da Natale a Capodanno, si sono registrati anche negli Usa, che rappresentano il primo mercato di sbocco per le produzioni vinicole nazionali.

## Focus

### Torna la salutista Michelle Obama: sfida in Tv tra chef con ingredienti dell'orto

Michelle Obama sarà questa sera ospite della trasmissione televisiva Usa "Iron Chef America" del canale Food Network, dove avrà il compito di rivelare l'ingrediente segreto che verrà assegnato agli chef all'inizio della consueta gara. Vincerà chi riuscirà ad usarlo nel modo più creativo e convincente per la giuria. Alla gara parteciperà anche la chef presidenziale Cristeta Comerford che si confronterà con superstar come Mario Batali, Bobby Flay ed Emeril Lagasse. Dopo l'iniziativa dell'orto alla Casa Bianca, inaugurato sette mesi fa con 200 dollari e che ad oggi ha già prodotto oltre 300 chili di frutta e verdura, lo show rientra nell'agenda salutista di Michelle Obama che vuole convincere un'America sempre più obesa ad abbandonare il fast food in favore di un'alimentazione sana. Anche il presidente Barack Obama ha dato il proprio contributo con un video realizzato nel giardino della Casa Bianca in cui si cimenta con l'arte, molto americana, del barbecue.

Fonte: blog "Route 66" di Alessandra Farkas



## Wine & Food

### A Capodanno s'è brindato rosè. Boom del metodo classico

Cresciuto a Capodanno il brindisi rosè, spumante o champagne. Le bollicine rosa sono una nicchia vivace che, in Italia, dal 2004 al 2008 è quintuplicata, e nel 2009 la crescita è stimata circa al 20% sul 2008 (dati Assoenologi e Forum Spumanti d'Italia). Secondo Fedagri, le bollicine rosa made in Italy stappate sono state il 3% del totale. "Si conferma il successo del metodo classico rosè - spiega Giuseppe Martelli, direttore di Assoenologi - che ha fatto esaurire le scorte". Bene anche gli champagne: il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne conferma il trend positivo sul 2008.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quale è lo stato di salute del vino italiano nel mondo? Le parole di alcuni fra i più importanti buyer internazionali. Più comunicazione e promozione, ma gestita a livello di

"sistema-Paese" evitando la parcellizzazione delle iniziative: tra attualità e prospettive future, punti critici e virtù delle aziende, ecco il vino italiano nel mondo.

