

## La News



### Bacco fa bene ai cuori malati

Due bicchieri al giorno fanno bene anche a un cuore malato, a patto che siano bevuti con regolarità, per tutta la settimana, e non solo, per esempio, nel weekend. A dirlo una ricerca dell'Università Cattolica di Campobasso, pubblicata negli Stati Uniti. Degli effetti benefici di piccole quantità di alcol in persone senza patologie già si sapeva, ma che un bicchiere di vino o di birra ai pasti fosse benefico anche in persone colpite da infarto o ictus era una questione ancora aperta in medicina. Secondo lo studio, che ha confrontato i dati di ricerche di Stati Uniti, Svezia, Giappone e Gran Bretagna, il rischio di avere nuovamente incidenti al cuore si ridurrebbe del 20%.



### Mettete poesie nelle vostre merendine ...

Non più pupazzetti, ma poesie e filastrocche che cercano di dare il loro contributo all'educazione al cibo delle nuove generazioni. Ecco l'iniziativa di Coop, che nei prossimi mesi, fino a maggio, inserirà nelle merendine della linea dedicata ai bambini sotto ai 10 anni, 36 inediti scritti ad hoc da autori per l'infanzia, per sensibilizzare le nuove generazioni ai temi importanti che ruotano intorno all'alimentazione, da quelli del vivere quotidiano, come la qualità degli ingredienti o l'importanza della frutta e della verdura, a quelli più generali come l'obesità o la fame. Un'iniziativa che, di certo, da sola, non cambierà il mondo. Ma se ognuno farà la sua parte, piccola o grande, i risultati saranno senza dubbio positivi.

## Cronaca

### L'agricoltura innovativa

Dalla webcam che consente di seguire la mucche date in adozione per garantirsi forniture di latte e formaggio genuini, all'offerta di investire nei "bot" del vino dopo la crisi finanziaria, dalla cottura del primo hamburger di razza italiana storica all'unica focaccia di grano antico salvato dall'estinzione, alla possibilità di diventare da casa "partner" delle aziende agricole: sono solo alcune curiosità del "salone dell'innovazione", di scena a Palazzo Rospigliosi, domani a Roma, per l'assemblea dei giovani della Coldiretti.



## Primo Piano

### Italiani, popolo di scettici. E nel Belpaese l'e-commerce di wine & food rimane al palo ...

Italiani come San Tommaso: all'insegna del "se non vedo non credo", nel Belpaese non decolla l'e-commerce di generi alimentari. Nel 2009 il fatturato del wine & food tricolore via web ha fruttato appena 196 milioni di euro. A dirlo una ricerca della Cia-Confederazione Italiana Agricoltori che ha analizzato i dati ufficiali Icc e Istat, incrociandoli con quelli dei maggiori portali web operanti in Italia nell'e-commerce agroalimentare. E che conferma la tendenza di WineNews sul commercio elettronico delle cantine italiane, in cui investe poco più del 5% dei produttori. Italiani scettici quando si tratta di comprare al computer qualcosa da mettere in bocca, al contrario di quando si tratta di vacanze od elettronica, due comparti che sulla rete muovono più di 2 miliardi di euro all'anno. Secondo la ricerca della Cia, risultano fortemente penalizzati i prodotti freschi come frutta e ortaggi che non vengono scelti guardando solo un'immagine da catalogo. Vino, birra, biscotti, tè e caffè coprono circa il 60% delle vendite di questo specifico segmento della commercializzazione. La birra, in particolare, ha incrementato i volumi di circa l'82% nell'ultimo biennio. Secondo le statistiche del gigante delle vendite in rete eBay, si vende nel sistema una bottiglia di vino ogni tre minuti e un prodotto enogastronomico ogni 60 secondi. Sarebbe molto, ma in realtà sono bazzecole rispetto a quello che si scambia ogni secondo tra Asia e Stati Uniti, tra prodotti diversi e servizi. Ma nelle vetrine italiane della rete globale è possibile trovare ogni ricercatezza e rarità: dai vini d'annata prezzati migliaia di euro ai prodotti di "mini nicchia", come l'olio estratto dai pinoli, che costa ben 390 euro al litro. "Comunque l'Italia sull'e-commerce è indietro - conclude la Cia - anche per ragioni infrastrutturali e impedimenti burocratici, come la mancanza di una legge sulla banda larga e l'attuale regime Iva, che generano meno clienti rispetto ad altri Paesi".

## Focus

### A Vinitaly si degusta: dalle "blue Chips" di "Civiltà del Bere" alla verticale di Solaia

Prendete i vini italiani che hanno ottenuto almeno 2 riconoscimenti di eccellenza dalle principali guide (Ais, Gambero Rosso, Espresso, Veronelli e Maroni) e importanti giudizi dalla critica internazionale, metteteli in ordine decrescente in base al numero di bottiglie prodotte, e avrete le "blue Chips" del vino italiano della rivista "Civiltà del Bere". Volete assaggiarli? L'appuntamento è il 9 aprile a Vinitaly, con i produttori in persona presentare agli appassionati i propri vini: dall'Amarone della Valpolicella 2005 di Allegrini, al Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore 2005 di Cantina Santadi, dal Nussbaumer 2008 di Cantina Tramin, al Montiano 2007 di Falesco, dall'Harmonium 2007 di Firriato al Flaccianello della Pieve 2006 di Fontodi, dal Rubesco Vigna Monticchio di Lungarotti al Radici Taurasi 2005 di Mastroberardino, dall'Ornellaia 2006 di Ornellaia al Cometa di Planeta, dal Sassicaia 2006 di San Guido al Tignanello 2006 di Antinori. Antinori protagonista anche della prima grande verticale di Solaia, dalla prima annata del 1978 al 2007, promossa da Vinitaly.



## Wine & Food

### I migliori extravergine di qualità? Da Toscana, Lazio e Cile

Cile, Toscana e Lazio: sono le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto del Concorso internazionale "Sol d'Oro" 2010, di scena a Verona nel Salone internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità, dall'8 al 12 aprile, in contemporanea con Vinitaly (www.sol-verona.com). I premiati? Il miglior "fruttato leggero" è dell'Agricola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile, il "fruttato medio" della Villa Stabbia di Massa Cozzile (Pistoia) e il "fruttato intenso" del Frantoio Quattrococchi Americo di Alatri (Frosinone).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ribasso dei prezzi delle uve: un problema esplosivo nell'ultima vendemmia, che ha coinvolto tutte le tipologie di uva. "La differenziazione del prezzo della materia prima farà la

differenza nei prossimi anni. Ci sono strumenti vecchi e nuovi per valutarla, ma c'è poca ricerca". Parola di Vincenzo Gerbi, docente e ricercatore dell'Università di Torino.

