

## La News



## Il miglior Sommelier del mondo

Primo l'inglese Gerard Basset, secondo lo svizzero Paolo Basso, terzo il francese David Biraud: così si è chiusa, a Santiago del Cile, la sfida per la conquista del titolo del mondo dei sommelier, al termine di un concorso con 51 concorrenti da 48 Paesi, organizzato dall'Associazione de la Sommellerie Internationale. Gerard Basset (che rappresentava l'Inghilterra, anche se nato in Francia) succede allo svedese Andreas Larsson, che aveva vinto nella precedente edizione (2007) a Rodi (in Grecia). Basset, che ha partecipato per la prima volta al concorso nel 1992 ed è stato finalista nelle cinque precedenti edizioni, ha così ricevuto la "Moët & Chandon Silver Trophy".



## Ladri male informati

L'altro ieri ho letto su un giornale che a Bologna, in un supermercato Esselunga in periferia, un "povero" immigrato ha rubato 8 bottiglie di vino (Brunello, dicono le cronache) ed è stato arrestato dalla Polizia. Chissà se il ladro era ben informato: per fare una fortuna rubando vino, con in prezzi che corrono, ne servono di bottiglie, anche se si tratta di Brunello: ormai se ne trovano anche a 8-9 euro! E il discorso vale anche per tante altre antiche e prestigiose denominazioni italiane. Se un ladro vuol rubare vino e mettere da parte un gruzzoletto, di questi tempi, fa bene a informarsi ed a guardare alle marche migliori, piuttosto che alle sole denominazioni. È più facile fare "il colpo" con meno bottiglie ma di valore!!!  
 PS: prima che qualcuno fraintenda, non siamo a favore dei ladri!!!

## Cronaca

## Il vulcano brucia l'export

La globalizzazione: erutta il vulcano islandese, e l'export di prodotti agroalimentari made in Italy rischia di veder andare in fumo 10 milioni di euro, causa blocco dei voli, a danno soprattutto delle merci deperibili e ad alto valore aggiunto che viaggiano via aerea, come mozzarelle, frutta e fiori. L'allarme è di Coldiretti, che, però, vede il bicchiere anche mezzo pieno: tra gli effetti c'è anche la scomparsa dalle tavole degli italiani di frutta e verdura fuori stagione, e di pesce straniero, sostituito dal pescato nazionale.

**ALBA** **DEGUSTAZIONI MOSTRE MUSICA**  
  
 17-18 APRILE  
 24-25 APRILE  
 1-2 MAGGIO

## Primo Piano

## "Cibus", Parma è la capitale della "foodland"

Dal 10 al 13 maggio Parma diventa la capitale della "foodland": torna Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione di Fiere di Parma, che vedrà far bella mostra di sé il meglio dell'eccellenza gastronomica del made in Italy, con una vetrina dedicata all'estero, in cui la Francia sarà il Paese d'onore, Giappone e Cina Sudorientale aree focus, Stati Uniti e Svizzera "Paesi Obiettivo". Un appuntamento importante per l'industria alimentare italiana che, con i suoi 120 miliardi di fatturato annuo, di cui quasi 20 di export (dati Federalimentare) dà occupazione ad oltre 400.000 lavoratori nelle 6.500 imprese dell'intero territorio nazionale. Ma se l'export è sempre più importante per la filiera agroalimentare del Belpaese, anche il lavoro sull'incoming, in collaborazione con l'Ice e il Ministero dello Sviluppo Economico, si è focalizzato sull'estero, e porterà nel cuore dell'Emilia Romagna 7.000 operatori da 110 Paesi. La novità 2010 sarà la "Piazza dei prodotti Dop e Igp", che vedrà tutte insieme le principali Dop e Igp italiane (con 49 consorzi di tutela) insieme alle Dop europee, Francia in testa con il Consorzio dei formaggi francesi, e con le specialità internazionali di Origin (Ong con sede a Ginevra che raccoglie i produttori di denominazioni di origine a livello mondiale). Spazio anche a Dolce Italia, il salone del dolciario, ed a Pianeta Nutrizione, per guardare al gusto con attenzione alla sana alimentazione. E, dall'8 maggio, partirà CibusInCittà, il primo fuori salone che riempirà le vie e le piazze di Parma di mille sapori. Cibus, però, non sarà solo esposizioni e assaggi, ma anche approfondimenti per tastare il polso del settore: oltre alla tradizionale assemblea annuale di Federalimentare, gli incontri toccheranno tutte le tematiche d'attualità, da "Il fuori casa: un mercato in crescita, una sfida da condividere" di Aidi-Assodolce-Fipe, a "Più valore alla filiera: il futuro dei rapporti tra industria e distribuzione" di Fiere di Parma e Food Magazine, a "La Marca commerciale come driver delle esportazioni", e ancora approfondimenti sulle tecnologie, la solidarietà con "Food for Life", la sostenibilità della filiera ... Ce n'è davvero per tutti i gusti. Info: [www.cibus.it](http://www.cibus.it)

## Focus

## "I mondiali del vino" si giocano a Palermo

7.000 le etichette di vino, 280 i giurati da 40 nazioni diverse: Palermo è pronta per il "Concours Mondial de Bruxelles" (dal 23 al 25 aprile), una delle competizioni enoiche più prestigiose del mondo. Un'edizione da record, voluta fortemente a Palermo dall'Istituto Vite e Vino della Regione Siciliana: "è un modo per riportare l'attenzione sulla viticoltura alle sue origini - commenta a WineNews, Dario Cartabellotta, direttore dell'Istituto - nel cuore del Mediterraneo, e un'occasione importante per tutti i produttori dell'isola e per tutti i loro vini. Una testimonianza della grande attenzione per il legame con il territorio, che la Sicilia del vino esprime al meglio, e che è matrice comune a tutti i produttori del concorso, di 50 Paesi diversi. E una risposta a chi ha sostenuto una certa omologazione, sostenendo che si potesse fare qualunque vino in qualunque posto". Nato nel 1994, da un'idea di Louis Havaux, fondatore della "Revue Belge des Vin" e presidente della Federazione internazionale dei giornalisti e scrittori di vino, dopo Belgio, Portogallo, Olanda, Francia e Spagna, il concorso approda per la prima volta in Italia, trasformando Palermo, per qualche giorno, nella capitale mondiale del vino.



**SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA**  
 IL PIÙ GRANDE CONCORSO INTERNAZIONALE DI VINI IN NORD-AMERICA  
 CLICcate QUI PER ISCRIVERVI!  


## Wine & Food

## In California l'enogastronomia la presenta Topolino

Un festival dedicato al wine & food in un grande lunapark? In Italia, probabilmente, farebbe storcere il naso ai grandi filosofi della buona tavola. In California, invece, dove è nato l'entoturismo che oggi contribuisce anche alle fortune dell'enologia italiana, è ormai una consuetudine: nel Disney's California Adventure Park, fino al 31 maggio, è di scena l'edizione n. 5 del Disney's California Food & Wine Festival. Degustazioni, lezioni di cucina, wine & food experience e attività ad hoc per i bambini animeranno l'evento, con il meglio della cucina e dei vini regionali, sul tema "Arte del Sapore".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il cioccolatino al Piediroso, il sorbetto al Prosecco, il prosciutto "affinato in barrique": ecco alcune delle curiosità golose che celebrano il nettare di Bacco presentate a

Vinitaly. Da "Sogno di Vino", la pralina firmata Sal de Riso - Grotta del Sole, al gelato di Valdo Spumanti, al crudo di Parma nelle barrique delle cantine piemontesi Bava ...

**N°1 al mondo**  
  
**enomatic**  
 wine serving systems