

## La News



### Lunga vita all'aragosta rossa della Sardegna!

Buongustai e amanti dell'alta gastronomia saranno felici di saperlo: ha preso il via il piano di ripopolamento dell'aragosta rossa in Sardegna. Il progetto (il primo nel Mediterraneo), che ha l'obiettivo di salvaguardare una delle risorse ittiche più pregiate dell'Isola e, allo stesso tempo, di consentire ai pescatori di crearsi nuove occasioni economiche, è stato sviluppato dalla direzione scientifica del Dipartimento di Biologia animale dell'Università di Cagliari, e presentato dagli assessori regionali dell'Agricoltura e dell'Ambiente, Andrea Prato e Giuliano Uras.



SMS

### Burocrazia pesante

Nell'Sms di oggi vi proponiamo parte di una mail che ci ha inviato Andrea Bruzzone, piccolo produttore in Liguria, nella Valpolcevera, ed enotecario a Genova: una semplice storia che testimonia l'urgenza di rivedere la burocrazia nel sistema vinicolo, anche per chi lavora con piccoli numeri: "... produco 816 litri di Valpolcevera Doc Rosso Treixi (rivenduto a 3,5 euro al litro all'ingrosso, ndr), e vi elenco tutte le spese burocratiche: 22 euro, richiesta prelievo Cciaa; 18 euro Union Camere; 97,50 euro, analisi per la certificazione; 8 euro per l'imbottigliamento; 5,50 euro per bollettini vari. Totale 150.00 : 816 = 0,19 euro al litro solo in burocrazia. La risposta della Cciaa è stata di aumentare il prezzo delle bottiglie. Ma come si fa, che in alcune zone il valore al chilo dell'uva è stata pari alle mie tasse. Viva l'Italia ..."

## Cronaca

### A Torino torna il Salone del Gusto di Slow Food

Torna il Salone del Gusto, di scena a Lingotto Fiere di Torino, insieme a Terra Madre, dal 21 al 25 ottobre. L'appuntamento con la presentazione è il 19 maggio, con il presidente internazionale Carlo Petrini, il presidente Slow Food Italia Roberto Burdese, il sindaco di Torino Roberto Chiamparino e il presidente della Regione Piemonte Roberto Cota. L'edizione 2010 sarà dedicata al "+ cibo = + territori. Una nuova geografia del Pianeta".

Consorzio Tutela Vini Soave e Reclio di Soave  
**VULCANIA 2010 SOAVE**  
 FORUM INTERNAZIONALE DEI VINI  
 BIANCHI DA SUOLI VULCANICI  
 Soave 14 Giugno 2010

## Primo Piano

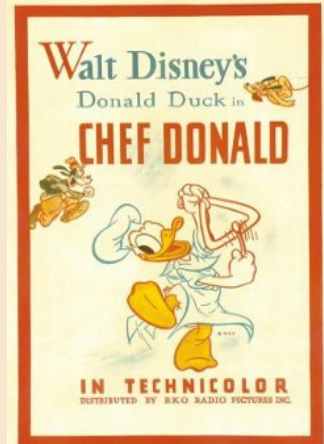
### Cibus: la ripresa dell'agroalimentare made in Italy in Usa c'è, ma deve passare dal supermercato

I ristoranti, le gastronomie, le enoteche e le "boutique" del gusto italiano oltreoceano sono importanti ma non bastano più: il vero agroalimentare made in Italy deve sbarcare con decisione sugli scaffali della gdo degli Stati Uniti. Ecco il messaggio che arriva da Cibus, nel convegno dell'Istituto per il Commercio Estero (Ice), "L'America a tavola, consumi e tendenze nel dopo crisi". E proprio questo può essere il tempo propizio, visto che, dopo un 2009 difficile, ha spiegato il direttore generale Massimo Mamberti, dalla ricerca dell'Ice "risulta chiaramente che, nel primo trimestre 2010, si registra una ripresa che sarà lenta e graduale. Poiché il consumatore americano si è adattato, a causa della crisi, ad acquistare prodotti di minor qualità, è fondamentale riaffermare il prodotto di eccellenza italiano, ma facendo attenzione ad un rapporto ottimale tra prezzo e qualità". E nel mercato Usa, che è il secondo per l'agroalimentare italiano, "i supermercati - ha aggiunto Mamberti - sono sempre più importanti, anche se il canale primario rimane sempre quello dell'horeca, e quindi dei ristoranti, che però risentono molto della crisi". La strada della ripresa del wine & food italiano in America, dunque, sembra aver chiaro davanti il sentiero da percorrere. Non a caso, ha sottolineato l'ad di Fiere di Parma, Antonio Cellie, a Cibus 2010 era presente anche Costco, il terzo gruppo della grande distribuzione in Usa. "Non è pensabile - ha detto Cellie - di entrare nel mercato statunitense senza passare per la grande distribuzione. In generale, noi italiani siamo stati bravi ad "alfabetizzare" questo mercato con la pasta, i formaggi e via dicendo, ma fatichiamo a presidiarlo poi stabilmente. Dalla gdo Usa stanno arrivando segnali molto interessanti, pensiamo all'evoluzione del lay-out dei supermercati, dove il settore della gastronomia sta crescendo molto, anche grazie a tanti prodotti italiani; oppure al fatto che colossi come Wall Mart stanno aprendo negozi di prossimità, in tutto simili ai supermercati italiani".

## Focus

### Paperino a Disneyland mangia pugliese: le orecchiette con le cime di rapa e i vini di Puglia al "California Food & Wine Festival"

Quante volte abbiamo visto, nei fumetti Disney, Paperino, Pippo, Topolino e tutti gli altri personaggi di "Mr. Walt" andare pazzi per pizza e spaghetti? Ebbene, ora alcune delle icone del divertimento più amate di tutto il mondo sono state conquistate dai sapori di Puglia: nei ristoranti di Disneyland a Los Angeles arrivano le orecchiette con le cime di rapa, accompagnate da un viaggio ideale tra i vini pugliesi, con tanto di passaporto sulle specialità degustate. Una vetrina preziosa per le eccellenze del territorio, conquistata dalla Regione Puglia al "California Food & Wine Festival", di scena nel grande parco divertimenti fino al 31 maggio. Gli ospiti del Disneyland di Anaheim (a pochi chilometri da Los Angeles), potranno così degustare "l'istrascinat' con l'cim di rap", il più tradizionale piatto della cucina pugliese. Un bel biglietto da visita per la Puglia e l'Italia, in un evento visitato da intere famiglie di americani, che nel 2009 ha visto la partecipazione di oltre 800.000 persone.



## Wine & Food

### Cusumano, in cantina tra mecenatismo e solidarietà

Metti un grande nome dell'enologia di Sicilia e uno spirito di mecenatismo e solidarietà, ed ecco Cusumano. La cantina sosterrà le mostre "Rinascita 2010" dell'artista Angela Carubba Pittardi, a Trapani e a Palermo prima, a Roma e all'estero poi, in cui corporalità e spiritualità, materialità e metafisica, sacro e profano rivelano come il tema del sacro può rinascere ancora oggi. E spazio anche alla solidarietà: Cusumano ha aderito al progetto "Aiut'Haiti" con i vini per il gala di beneficenza della Fondazione Francesca Rava, Onlus che aiuta i bambini nei Paesi più poveri del mondo.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ecco un pezzo della storia enologica siciliana: Tasca d'Almerita. Dal primo insediamento nella contea di Sclafani, nel 1830, ai più recenti resort di lusso, l'obiettivo non è cambiato:

fare grande la Sicilia dei vini in tutto il mondo. Un "viaggio" nel passato, nel presente e nel futuro della cantina, con un "Cicerone" d'eccezione: Alberto Tasca.

