

## La News



## Venite a "ragionar" di orti!

Metti i racconti tra i sentieri del gusto, dell'ambiente, dell'arte e dell'affettività nell'orto, luogo fisico ed immaginario, della scrittrice Pia Pera e del paesaggista Emilio Trabella, di Giacomo Mojoli, docente della Facoltà di Design del Politecnico di Milano, e Sergio Medaglini, psicologo dell'Università di Siena, di Ermete Realacci, presidente Symbola-Fondazione per le Qualità Italiane e delle insegnanti Nadia Nicoletti e Sonia Corsi, con quelli dell'agronoma Gabriella Ferrari, del giornalista Carlo Cambi e dello storico Bruno Bonucci: è il parterre de roi de "Il giro dell'orto", il convegno organizzato da WineNews domani a Montalcino, per ragionare di questo spazio speciale.

## Primo Piano

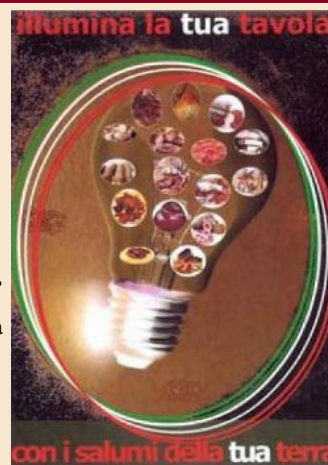
# Vino, componente essenziale della comunicazione, trasmette saperi, ma soprattutto contenuti emotivi. Parola del semiologo Omar Calabrese

"Bere vino si sposa con l'attenzione alla qualità, alla naturalezza e alla bontà del prodotto, ma oggi viene ritenuto una componente essenziale della comunicazione". Parola di Omar Calabrese, docente di Semiotica delle arti del Dipartimento di Scienze della Comunicazione dell'Università degli Studi di Siena. Il nettare di Bacco ha assunto sempre di più questo ruolo "perché le occasioni di consumo sono per natura collettive - spiega Calabrese - e nell'incontro fra soggetti consentono la trasmissione dei saperi (cosa si beve, distinguere i sapori, collezionare aspetti del gusto), soprattutto emotivi, favorendo il contatto con la conversazione, l'atmosfera di allegria, la condivisione di piaceri". Sono questi i valori fondamentali che stanno dentro un bicchiere e che rendono il vino, anche per i giovani, uno dei rari oggetti capaci di superare il proprio valore d'uso. E i giovani hanno ben compreso questa qualità, immettendo il nettare di Bacco nel circuito delle loro abitudini: discorrono di questo o quel vino, frequentano locali ad hoc dove è possibile assaggiare etichette di tutto il mondo, per approfondire la propria conoscenza, orientano le proprie scelte verso la qualità ed attribuiscono al vino valori sani e genuini, che lo collocano in un uno spazio specifico del "consumo critico". Sono questi gli elementi fondamentali di un'indagine di Enoteca Italiana che il 9 giugno all'Università degli Studi di Trento, sarà al centro del talk show "Vino, identità e relazioni sociali", evento del programma "Vino e giovani", la campagna di Enoteca Italiana e Ministero delle Politiche Agricole, in partnership con il progetto europeo "WineInModeration. Art de vivre". Un tema che metterà a confronto importanti personalità del mondo del vino, dell'università, della politica e della comunicazione. Info: info: www.vinogiovani.it

## Focus

## Ragazzi a scuola di ... salumi!

Districarsi abilmente tra salami e prosciutti, muoversi con agilità tra coppe e salsicce: è quanto hanno fatto gli alunni delle scuole medie di tutta Italia, nel concorso "Pubblicitario per un giorno", dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, realizzato con l'Unione Nazionale Consumatori, che hanno distribuito il volume "A scuola di salumi", per richiamare l'attenzione sulle qualità dei salumi Dop e Igp. "Siamo rimasti sorpresi dalla capacità creativa dei ragazzi - ha detto Nicola Levoni, presidente dell'Istituto - che in modo del tutto personale e libero dagli stereotipi degli adulti, hanno realizzato campagne originali, divertenti e ironiche. Da sottolineare anche l'ottima conoscenza che hanno dimostrato della salumeria italiana, dei prodotti Dop e Igp. Una buona educazione alimentare è fondamentale per rendere i nostri bambini futuri consumatori attenti e consapevoli". I tre vincitori del primo premio, uno per ogni anno di corso, sono Mattia Russo (foto) dell'Istituto Comprensivo "Dalla Chiesa" di Prata di Principato Ultra (Avellino), Meng Yun Xia della Scuola Media di Incisa Scapaccino (Asti) e Anna Biondaro dell'Istituto Comprensivo di Montecchia di Crosara (Verona). Info: www.salumi-italiani.it



## VINI NEL MONDO

Spoletto dal 21 al 24 maggio 2010



SMS

## Occhio alle svendite!

Occhio a non svendere il vino e i suoi territori! Un allarme ripreso da Marco Caprai, alla guida della cantina che ha rilanciato il Sagrantino di Montefalco nel mondo. Per l'imprenditore umbro, la dirigenza del Consorzio di Tutela Vini Montefalco si sarebbe "... rivolta a dei commercianti imbottigliatori per organizzare la più grande svendita di prodotto sfuso di Sagrantino di Montefalco Docg: l'equivalente di un milione e mezzo di bottiglie (circa 1/1.500.000 di litri) a 2 euro il litro ...". Un prezzo che non garantirebbe la remunerazione neanche a chi produce solo l'uva. Al di là del caso particolare, la svalutazione di un vino oggi, forse, svuota le cantine, ma domani può mettere in ginocchio un territorio. Ed è una strada che a ritroso è durissima da percorrere ...

## Cronaca

## Addio Fabris, sociologo ed esperto di wine & food

È scomparso ieri a Milano all'età di 72 anni il professor Giampaolo Fabris, tra i maggiori esperti italiani di consumi e comunicazione d'impresa. All'attività di sociologo e ricercatore - aveva fondato nel 1982 GPF, istituto di ricerca e consulenza strategica sul cambiamento sociale, sui consumi e la comunicazione - affiancava quella di docente universitario. Giampaolo Fabris è autore di numerose ed importanti ricerche sul wine & food.



## Wine & Food

## Dolci italiani, il bilancio non è amaro: nel 2009 su volumi e valori

Sarà stata la voglia di rendere meno amaro questo periodo economico difficile a stimolare la crescita del settore dolciario: il 2009 si è chiuso con un +0,5% in volume e +2,2% in valore, per 1,8 milioni di tonnellate di prodotto e 11,5 milioni di euro. E, con i prodotti da forno sostanzialmente stabili, e che rappresentano il 60% del comparto, sono state due ghiottonerie tra le più amate dagli italiani a portare il bilancio in positivo: il gelato e il cioccolato. E, in barba alla pasticceria francese e inglese, gli italiani si scoprono patrioti, con le importazioni di dolci stranieri diminuite del 5% in volume e in valore.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e giovani, quale può essere il contributo della filosofia? Parla Massimo Donà, docente di Teoretica all'Università Vita/Salute San Raffaele di Milano: "la filosofia è educazione,

e ha come obiettivo la ricerca della giusta misura. Ecco perché serve un approccio filosofico al vino, che è un alimento dalla natura doppia, raccoglie in unità gli opposti".

