

## La News



## Tappi "giganti" sulle rotte del Chianti Classico

Un tappo gigante con la griffe del Gallo Nero a Piazzale Michelangelo a Firenze: ecco l'installazione del Consorzio del Chianti Classico per "Classico è", (29 maggio - 5 giugno), l'evento per tutti gli amanti del Chiantishire. E altri tappi giganti, da Siena a Barberino Val d'Elsa, da Castellina in Chianti a Castelnuovo Berardenga, da Gaiole e Greve in Chianti fino a Panzano, Radda in Chianti, San Casciano e Tavarnelle Val di Pesa, saranno la guida in tutto il territorio in una "caccia al tesoro" per scoprire i luoghi dove nasce uno dei vini più famosi al mondo. Info: [www.classico-e.it](http://www.classico-e.it)



## Italian re-sounding

L'argomento è vecchio. Ma ogni tanto il "repetita juvant" si può anche fare. Il problema del falso made in Italy e dell'italian sounding pesa tantissimo sull'agroalimentare, che, con la moda, è sicuramente il settore più imitato e clonato al mondo (la ragione è ovvia: perché settori forti e d'immagine per l'Italia. Che vuol dire anche che siamo bravi!). L'idea della Cia - Confederazione Italiana Agricoltori (condivisa anche dal Ministro delle Politiche Agricole, Galan) di denunciare quelli che sono veri e propri atti di pirateria, è giusta, ma deve essere anche inserita negli accordi internazionali. Bisogna porre fine a queste forme di pirateria economica, perché oltre a sottrarre risorse ai produttori che operano nella legalità, incidono sempre di più sull'immagine del nostro made in Italy, procurandoci un doppio danno.

## Cronaca

### Il Ministro Galan: "Buonitalia è un ente da sopprimere"

Buonitalia, la società del Ministero delle Politiche Agricole per la promozione del made in Italy, con una dotazione complessiva di 200 milioni di euro, è un ente da sopprimere. Lo ha detto il Ministro Giancarlo Galan, rispondendo a una lettera di Viviana Beccalossi (Pdl). "Mentre mi dichiaro più che d'accordo con la soppressione di un ente qual è Buonitalia, ritengo sia urgente e necessario un approfondimento per l'Unire (Unione Nazionale Incremento Razze Equine)".



## Primo Piano

### Vino, nei comuni a vocazione eno-gastronomica è il principale richiamo turistico del territorio

I sindaci del Belpaese ne sono convinti: meno male che c'è il vino! Per il 67% dei comuni italiani a vocazione eno-gastronomica è proprio il nettare di Bacco la voce più importante dell'attrazione turistica del territorio, capace di incidere fino al 30% sull'economia del turismo locale. A dirlo l'indagine "Il puzzle dell'offerta: le spinte locali dei territori e i rischi della promozione di campanile", di Città del Vino e Censis Servizi, di scena al "Forum sul turismo enogastronomico", ad Alberese (Grosseto), dal 4 al 6 giugno. L'inchiesta ha riguardato oltre 1.700 comuni interessati dal turismo eno-gastronomico (il 20% dei comuni italiani), selezionati in virtù della presenza nel territorio di cantine, ristoranti, musei o Strade del Vino. Per il 67% dei sindaci interpellati la qualità del prodotto-vino è al primo posto tra i punti di forza sui quali fare leva per la promozione del territorio. Al secondo posto (49%) c'è la qualità ambientale e paesaggistica. E poi fattori come le attrattive culturali e storiche, l'identità dei luoghi e la varietà d'offerta degli itinerari. Il contributo del settore del turismo di Bacco varia a seconda della "forza e delle dotazioni turistiche" dei singoli comuni: in quelli noti il peso è del 18%, in quelli a media notorietà è del 26%, in quelli a bassa/nulla notorietà è del 30%, con punte dell'80-90%. Ovviamente l'incidenza media nasconde realtà molto diverse tra loro: seppure esclusi come paradigma delle diversità, si possono citare Rimini con il 2%, e Montalcino con il 90% dell'incidenza degli enoturisti. Secondo l'indagine, nel 2009, le risorse destinate al settore sono state in media di 23.000 euro per comune, per lo più per infrastrutture, eventi ad hoc e promozione al di fuori del territorio, ma, oltre alle poche risorse e alla crisi economica, per il 31% dei sindaci il punto di debolezza è la mancanza di una "regia comune". Un importante banco di prova per l'enoturismo, sarà "Cantine Aperte", il 30 maggio, in tutta Italia. Info: [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it); [www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

## Focus

### Ecco la "Compagnia del cibo sincero"

La cucina italiana non esiste, frammentata com'è in venti cucine regionali, e forse anche più se si pensa alle tante "microregioni" culinarie: una straordinaria "Babele" gastronomica, invidiata all'estero, che può variare nel raggio di poche decine di chilometri, ma che parte dall'uso di prodotti locali, nelle stagioni giuste. Ecco il punto di partenza de "Il manifesto della cucina nazionale italiana", il volume firmato dalla "Compagnia del cibo sincero", di scena il 30 maggio al Riso, Museo d'arte contemporanea della Sicilia a Palermo, con l'autore e presidente della Compagnia Martino Ragusa, e il giornalista Patrizio Roversi. Esempi? Le "ova murina", antico dolce delle suore di clausura di Sciacca sono affogate in un corposo zabaione veneziano, le piadine bolognesi ripiene di panelle, gli arancini con la mortadella di Bologna, le mele renette del Sud Tirolo nella caponata. Insomma, un approccio razionale ai temi della gastronomia, delle tradizioni e identità locali. "Né fast né slow - si legge in una nota - ma un cibo buono e conveniente. E dunque, "sincero". Una cucina che non rimpiange il passato ma guarda fiduciosa al futuro, che lavora per trasformare l'esistente, per riorganizzarlo senza distruggerlo".



## Wine & Food

### Le bollicine italiane crescono all'ombra della Tour Eiffel

Le bollicine italiane crescono all'ombra della Tour Eiffel: nella prima metà del 2010 in Francia le importazioni di spumanti made in Italy sono cresciute del 34% in valore. A dirlo la Coldiretti nell'indagine sul consumo di prodotti italiani all'estero presentata a Bruxelles. E se in Francia crescono anche i formaggi del Belpaese (+13%), il vino italiano fa segnare il +8% sulle tavole della Gran Bretagna. Nel complesso, sono tutti i prodotti della dieta mediterranea a segnare performance positive: +15% per il vino italiano, +14% per l'ortofrutta, e +21% per l'olio di oliva.

## Winenews.TV

È tempo di Cantine Aperte! Ma per capire l'atmosfera che si respirerà in tutta Italia, ecco un assaggio di "Domenica in Vigna", l'iniziativa di Pianeta a "La Segreta" che, in aprile e maggio, ha accolto gli appassionati. Degustazioni spensierate, cibo e musica in mezzo alla natura per riscoprire un rapporto diretto e sereno con il mondo di Bacco.

