

**La News**



**Avviso ai naviganti: etilometro anche in barca**

Addio all'immagine romantica del marinaio che dalla prua della barca scruta l'orizzonte con il bicchiere in mano: una nuova norma del codice della nautica, introdotta nel comma 53, prevede un inasprimento delle sanzioni per chi si mette al timone ubriaco e sotto effetto di droghe. Oltre alla sospensione della patente, scatterà anche una multa da 2.066 a 8.263 euro. Al Ministero dei Trasporti il compito di determinare i limiti di tolleranza del tasso alcolemico e gli strumenti per accertare l'ubriachezza: tra i più probabili il controllo a bordo con l'etilometro, come per le auto.

**Primo Piano**

**“La tutela dell'agricoltura è più alta e attenta di quella dei monumenti. Il vino oggi è meglio di cinquant'anni fa”. A WineNews il pensiero di Vittorio Sgarbi**

“Cultura e agricoltura hanno una connessione strettissima e coincidono per certi versi, anzi, la tutela dell'agricoltura e delle sue produzioni è più alta e più attenta della tutela dei monumenti”. Vittorio Sgarbi, uno dei più conosciuti e istrionici critici d'arte italiani, uomo politico e scrittore, risponde così a WineNews se la definizione di “arte” sia esagerata o meno in riferimento all'enogastronomia e l'agricoltura. E parlare di “arte”, quando si tratta di agricoltura o di enogastronomia è quanto mai appropriato, secondo Sgarbi, visto che “quello che oggi stiamo conservando, negli ultimi venti anni, è un patrimonio che rischiava di andare disperso, di tradizioni locali, di tradizioni gastronomiche, di cultura della produzione”. Una conservazione che per di più, unita all'innovazione, in agricoltura porta anche a un miglioramento, perché “da questo punto di vista - continua il critico - se uno guarda come era il vino 50 anni fa e come è adesso, di tutto si può dire che era meglio una volta, del vino si può dire che sia meglio oggi”.  
Ma dove sta il vero punto di contatto tra enogastronomia e arte? “Nel collegamento sostanziale tra la creatività dell'arte e l'impegno creativo, ma anche di tutela dell'originalità dei valori che sono l'opposto della produzione seriale, globalizzata, il fast food in sostanza - conclude Sgarbi - e quello Slow Food che è stato consacrato da Carlo Petrini è in realtà un modo di tutelare e conservare un patrimonio che è esattamente un patrimonio culturale”.

**Focus**

**L'agricoltura guarda al futuro: innovazione e maggiore attenzione al rispetto dell'ambiente e al risparmio energetico**

L'agricoltura del futuro si progetta con i piedi ben saldi nel presente e gli occhi rivolti al futuro e all'innovazione, con una crescente e indispensabile attenzione al rispetto dell'ambiente e alle energie rinnovabili, facendo sì che paesaggio, agricoltura, produzione di cibo di qualità e uso sostenibile della terra non siano concorrenti ma si sostengano a vicenda. E per farlo è necessario condividere le idee e le soluzioni più innovative apportate da tutti gli attori della filiera, dalla produzione alla distribuzione, fino al consumo. Con questo intento debutta Campus, Salone della Nuova Agricoltura, dal 26 al 29 marzo al Lingotto Fiere di Torino, che punterà i riflettori proprio sui temi delle energie alternative e del riutilizzo degli scarti; dell'agricoltura multifunzionale, dall'agriturismo alle fattorie didattiche; dell'arredo urbano improntato alla bioarchitettura; dell'eco-sostenibilità dei prodotti utilizzati nel florovivaismo, che permettono un risparmio idrico del 50% nell'irrigazione e nella manutenzione dei giardini.



SMS

**Guerra di cifre**

Una volta la guerra di cifre sulle manifestazioni di protesta (essenzialmente politica) era un'esclusiva di chi organizzava e di chi veniva contestato. Ma nel mondo dell'agricoltura (accade anche questo) le associazioni “dissociate” (leggi Coldiretti) commentano negativamente l'operato delle associazioni “associate” di sponda opposta (Confagricoltura, Cia, Fedagri, Lagacoop Agroalimentare). E così se per gli organizzatori ieri ad Arcore (luogo simbolo di Berlusconi) e Gemonio (patria di Bossi), contro il decreto sulle quote latte del Ministro Zaia, c'erano più di mille trattori, per Coldiretti erano poco più di 300. Più o meno degli aficionados dei farmer's market e del chilometro zero?

Alessandro Regoli

**Cronaca**

**Quattro stelle alla vendemmia 2005 del Taurasi Docg**

Quattro stelle all'annata 2005 del Taurasi Docg, una delle migliori denominazioni d'Italia. Lo ha stabilito un'apposita commissione formata da tecnici operanti in provincia di Avellino e coordinata dal professor Luigi Moio, ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari all'Università di Napoli. Il rating attribuito dalla commissione equivale ad un'annata ottima. In calo la quantità, a 9.749 ettolitri, pari a 1.299.953 bottiglie di Taurasi Docg.



**Wine & Food**

**Alcol: un minorene su 5 beve fuori pasto, boom di aperitivi**

Il 20,5% dei ragazzi tra i 14 e i 17 anni consuma alcolici fuori pasto. Secondo il Rapporto “Osservasalute 2008”, presentato oggi all'Università Cattolica di Roma e coordinato dal professor Walter Ricciardi, direttore dell'Istituto di Igiene della facoltà di Medicina e Chirurgia, sul 2001 il numero di minorenni che assume alcol anche lontano dai pasti è aumentato di ben 5 punti percentuali. In particolare l'uso di aperitivi alcolici tra i ragazzi è salito dal 19,3% al 24,2%, mentre i super alcolici sono passati dal 10,8% al 12,7% tra i consumatori under 18.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il “Trionfo di Bacco e Arianna” a Palazzo Farnese e il “Mangiafagioli” alla Galleria Colonna di Annibale Carracci, il “Bacco” di Caravaggio agli Uffizi e le opere di scuola

caravaggesca dove il brindisi è legato a momenti di convivio e di gioia. Questi per Vittorio Sgarbi i capolavori dell'arte che meglio celebrano il mondo del vino.

