

## La News



## "Bottle Shock", la Napa Valley sul grande schermo

Ha scelto la Toscana per il suo debutto in Italia il film "Bottle shock" di Randal Miller, che racconta la nascita e il successo della Napa Valley californiana attraverso la storia vera della cantina Montelena Winery. A fare gli onori di casa saranno Cesare e Andrea Cecchi, alla guida della prestigiosa cantina chiantigiana, che riceveranno il protagonista, l'attore Alan Rickmann (in una foto tratta dal film) che, dopo l'anteprima della pellicola, il 15 luglio alle ore 21 al Cinema Odeon di Firenze, preceduto da una degustazione dei vini dell'azienda, visiterà la tenuta di Castellina in Chianti.



## Per favore no!

Sembrerà l'ennesimo buon proposito, ma tant'è. È un dovere morale fermare gli sprechi di cibo. E non solo pensando a chi di cibo non ne ha per povertà, ma anche per rispetto a chi lo produce. È dura sentirsi dire che in Italia, dove la cultura del cibo viene continuamente sbandierata come simbolo del Paese nel mondo, ogni anno si "perdono" lungo la filiera, 6 milioni di tonnellate di prodotto. Questo il dato presentato dal professor Andrea Segrè, fondatore del progetto "Last minute market", e oggi promotore di "Un anno contro lo spreco". È impensabile che dal produttore al piatto, nel Belpaese vada perduta una quantità di cibo pari a quella che consuma l'intera Spagna. Anche perché i costi di questo spreco, in termini di reddito e inquinamento, li paghiamo tutti. Produttori, distributori, cittadini.

## Cronaca

## Lucio Mastroberardino è nuovo presidente Unione Italiana Vini

Il consiglio di amministrazione dell'Unione Italiana Vini (Uiv) ha eletto, all'unanimità, Lucio Mastroberardino presidente. Per la prima volta un viticoltore campano, già in carica quale vice presidente, sarà alla guida della Confederazione italiana della vite e del vino, in rappresentanza delle 500 aziende associate che esprimono il 50% del fatturato del settore vitivinicolo italiano ed oltre il 90% delle sue esportazioni. Mastroberardino succede ad Andrea Sartori.

**porto del gusto**  
 porto turistico di rosignano (li)  
[www.portodelgusto.net](http://www.portodelgusto.net)

## Primo Piano

## Una dieta tira l'altra: è il turno della "dieta bagnasciuga", per difendersi dalle abbuffate estive

Saltare i pasti e mangiare solo cibi sfiziosi rovina le vacanze estive e intacca il benessere psico-fisico, mentre invece bisogna mangiare alimenti freddi ma nutrienti, da presentare in composizioni colorate e seduti a tavola con la famiglia. Sono queste le parole d'ordine della "dieta bagnasciuga" per difendersi dalle abbuffate estive. Dopo la dieta "mediterranea", quella "del minestrone" o quella "dissociata", non poteva mancare una dieta da fare tra sdraio ed ombrelloni. Anche perché le abitudini alimentari degli italiani in tempo di vacanza sono decisamente sbagliate. Si esagera nel consumo di "cibi sfiziosi" (71%), diventa un'abitudine saltare i pasti (53%) o ignorare completamente gli alimenti più nutrienti (59%). Ed allora ecco i 10 "comandamenti" per una perfetta forma estiva: 1) consumare 5 pasti al giorno, per un giusto bilanciamento tra cibo e dispendio energetico; 2) camminare 20-30 minuti al giorno; 3) bere almeno 1 litro e mezzo di acqua al giorno, bandite, però, bevande gassate e piene di zuccheri, energy drink o alcolici e bandita l'acqua ghiacciata; 3) privilegiare pasti a base di frutta e verdura; 5) mangiare formaggio per soddisfare il bisogno di calcio; 6) divieto assoluto di mangiare alimenti fritti; 7) stabilire e mantenere orari prefissati per i 5 pasti; 8) senza eccedere, concedersi un piccolo peccato di gola; 9) presentare i piatti creando composizioni giocose, in linea con l'atmosfera vacanziera; 10) dare importanza all'atto del cucinare, vivendo la cucina come un centro benessere. La "dieta bagnasciuga" emerge da uno studio condotto per [www.wellnesscucina.com](http://www.wellnesscucina.com) da Mauri Lab, osservatorio/laboratorio internazionale sulle nuove tendenze e stili di vita che si affermano nell'ambito della cucina di casa e nella preparazione dei piatti, ideato da Nicoletta Merlo, interpellando 100 tra nutrizionisti, psicologi e dietologi per capire come cambiano le abitudini alimentari nel periodo estivo e come influenzano il nostro benessere psico-fisico.

## Focus

## Accesso al credito e sostegno alla crescita: ecco il "Progetto Chianti Srl"

Un'alleanza tra il mondo vinicolo e quello finanziario per sostenere le aziende, favorirne la crescita, e facilitare l'accesso al credito. È quella sancita a Firenze dal Consorzio del Chianti e Fidi Toscana, finanziaria della Regione, che insieme hanno dato vita al "Progetto Chianti srl". La nuova società vuol diventare un punto di incontro fra i produttori e la filiera per il miglioramento qualitativo e distributivo del Chianti stesso. In quest'ottica la nuova realtà potrà fornire assistenza ai soci tramite prodotti finanziari o finanziamenti bancari; predisporre disciplinari per la definizione di standard di eccellenza; svolgere attività promozionali; regolare l'immissione sul mercato del prodotto attraverso i distributori associati. Dal canto loro i produttori si impegneranno a rispettare i disciplinari e il prezzo di vendita determinato attualmente dal comitato di gestione del prodotto, e a rendere disponibile per i soci distributori un quantitativo di vino stabilito anch'esso dal comitato, mentre i distributori si impegneranno ad acquistare il quantitativo stabilito al prezzo fissato.



**CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC** *bardolino.*

## Wine & Food

## Firenze, la "culla del Rinascimento", si trasforma in "WineTown"

Il grande vino d'Italia e del mondo alla conquista del centro storico di Firenze. Accade dal 30 settembre al 3 ottobre con "WineTown", che vedrà brindisi, degustazioni, seminari, ma anche spettacoli e concerti, riempire i chioschi e i palazzi più importanti della città, da Palazzo Pitti a Palazzo Strozzi, da Palazzo Medici-Riccardi a Palazzo Antinori. Per accedervi, una speciale "wine card gold", che non solo dà accesso agli eventi, ma anche ai mezzi pubblici, ai parcheggi e ai musei per una vera esperienza multiculturale nella "culla del Rinascimento". Info: [www.winetownfirenze.com](http://www.winetownfirenze.com)

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La vera cucina americana, fatta non solo di fast food, incontra il vino italiano. Un "matrimonio" celebrato nel cuore del Chianti. Lo sposo è il nettare di Bacco di Ruffino, storica

griffe toscana. La sposa la giovane chef-blogger Laurel Evans. Che a WineNews racconta la ricerca sulle origini della cucina Usa, e il rapporto con i vini italiani e del mondo.

