

## La News



## Country Life, il "bien vivre" si mette in mostra

Anche il "bien vivre" ha la sua rassegna. È Country Life, fiera dedicata alla promozione di settori quali l'arredo, l'abbigliamento, il wellness, e soprattutto l'enogastronomia regionale italiana. E, con l'edizione n. 19, di scena dal 3 all'8 dicembre 2010, l'appuntamento entra nella "scuderia" di Veronafiere, polo fieristico all'avanguardia e di grande visibilità internazionale. Ma Country Life è molto più di una semplice esposizione: con laboratori, workshop ed eventi collaterali, i visitatori potranno avere un'esperienza diretta dei prodotti presenti. Info: [www.countrylife.it](http://www.countrylife.it).



## Quel tetto alcolemico che abbatte i consumi

La stretta legislativa sul tasso alcolemico consentito alla guida si fa sentire sui consumi di vino nel Paese. Stando ai dati forniti da Fedagri/Nomisma, il 14% degli italiani ha ridotto i consumi fuori casa, mentre il 7% ha sostituito il vino con bevande a minor contenuto alcolico. A lanciare l'allarme è stato Lucio Mastroberardino, a capo dell'Unione Italiana Vini (Uiv), che però si mostra ottimista quando esamina il cambiamento dell'approccio culturale al nettare di Bacco, rilevando una concezione del vino sempre più sul piano sociale e del piacere, della convivialità e dell'allegria. Insomma, il vino inteso come "cemento" di relazioni umane.  
**Giordano Belloni**

## Cronaca

### Il più antico Champagne

È il più antico Champagne ancora bevibile della storia: 30 bottiglie di Veuve Clicquot del 1780 sono state scoperte in un relitto nel Mar Baltico. I sub: "Ne abbiamo bevuta una... fantastica!". Forse era un dono del re di Francia Luigi XVI allo zar di Russia Pietro il Grande. L'enologa Cromwell-Morgan lo ha assaggiato: "colore oro ambrato, profumo molto intenso, note di tabacco, uva e frutti bianchi, rovere e idromele". Oggi riunione per decidere a chi appartiene il "tesoro" (50.000 euro a bottiglia).



## Primo Piano

### Frodi nell'utilizzo dei fondi dell'Unione Europea, Italia ai primi posti della classifica. Lo dice il rapporto della Commissione Europea

È un'Unione Europea "gabbata" quella che appare dal rapporto annuale della Commissione Ue sulla tutela degli interessi finanziari comunitari, in tema di fondi assegnati per gli interventi in agricoltura. Nel 2009 le irregolarità commesse dai Paesi membri, nel loro utilizzo, sono cresciute del 43% sul 2008, per un totale di 1.621 casi. L'Italia si colloca ai primi posti di questa non invidiabile classifica, per un costo di 54 miliardi di euro nell'ultimo anno. E non finisce qui. Già, perché il rapporto della Commissione rivela come il nostro Paese sia leader quanto a frodi sospette nell'utilizzo dei "Fondi di coesione", cioè quei contributi volti a finanziare progetti mirati al rafforzamento della coesione economica dell'area Ue. Le irregolarità nell'impiego di questi finanziamenti sono cresciute, nel 2009, del 23% nel complesso dei Paesi membri, così come quelle nell'utilizzo dei "Fondi di preadesione" (destinati al sostegno di Paesi candidati all'ingresso nell'Ue): 706 nel 2009 contro i 523 del 2008, per un costo di 117 milioni. La relazione evidenzia come, nel settore dell'agricoltura, l'aumento delle frodi sia dovuto ad una serie di fattori: ad esempio può indicare che i sistemi antifrode e i controlli applicati funzionano meglio, il che spiegherebbe l'aumento del numero di casi rilevati, soprattutto con l'introduzione del nuovo Sistema di gestione delle irregolarità, che permette ad un numero maggiore di utenti di comunicare casi sospetti. Tuttavia, l'immagine che emerge dalle statistiche non è completa, in quanto la Commissione dipende dalla comunicazione dei casi da parte degli Stati membri. La relazione è stata pubblicata contestualmente alla relazione annuale dell'Olaf (l'Ufficio antifrode dell'Ue), che illustra i risultati delle sue attività operative condotte in modo indipendente nel 2009.

## Focus

### Se il Parmigiano Reggiano sposa il gelato

Una tavolozza di bontà e un piacevolissimo accordo sullo spartito del gusto con gelato, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma: è questa la novità dell'estate 2010. È "Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma", l'appuntamento con l'alta gastronomia made in Italy, di scena dal 20 al 25 luglio in 100 tra i più prestigiosi ristoranti d'Italia e del mondo, dove chef stellati stupiranno gli ospiti con creazioni inedite a base di gelato, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma. La kermesse avrà il suo clou il 21 luglio, nel galà dell'Hotel Villa San Carlo Borromeo di Senago (Milano), con degustazione di Parmigiano Reggiano Bonat, Prosciutto di Parma ed il cocktail ideato dalla storica azienda Fabbri 1905 di Bologna, dal nome "Amarena Amore Mio", per proseguire con le preparazioni degli chef del ristorante "The City", quattro ricette a base di gelato. "Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma" è organizzato da INformaCibo, con il sostegno di Alma (la Scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi), di Parma Alimentare e di Fiere di Parma.  
Info: [www.informacibo.it/\\_sito/gelato-nel-piatto/](http://www.informacibo.it/_sito/gelato-nel-piatto/)



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

## Wine & Food

### Si va "A scuola di cuvée" in Contadi Castaldi (Terra Moretti)

140 esperti e appassionati di vino, in 12 squadre, si incontrano oggi per una sfida che mette in campo l'abilità di realizzare una cuvée Franciacorta Satèn, partendo da 6 vini base dell'ultima vendemmia. Succede a Contadi Castaldi, nell'edizione n. 9 di "A scuola di cuvée", dove attraverso il test Cuvée Design - progettato da Giacomo Mojoli e Giulio Ceppi - gli enoappassionati vengono guidati nella decostruzione di una cuvée, per apprendere il processo che rende possibile la realizzazione di un Franciacorta Satèn. La squadra vincitrice sarà premiata con 120 bottiglie di Magnum Satèn.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il "km 0" è una grande idea, è giusto nutrirsi con i prodotti del territorio, ma non bisogna diventare integralisti! C'è una sorta di fanatismo delle stesse organizzazioni e dei consorzi

sia per il "km 0" che per l'export dei nostri prodotti. Ma senza circolazione delle merci non c'è scambio di cultura tra i popoli". Così Oscar Farinetti, patron di Eataly.

