

**La News**



**Un bicchiere di rosso accende l'eros femminile**

Un bicchiere o due di vino rosso al giorno accende "l'eros" femminile. Il nettare di Bacco non solo "spoglia" dalle inibizioni, ma incide direttamente sulla funzionalità sessuale. Lo dice una ricerca del Santa Maria Annunziata di Firenze. Le donne stregate dal "rosso" hanno una sessualità migliore rispetto ad astemie o bevitrice occasionali, secondo un questionario su 6 aspetti (dal desiderio all'interesse, dalla lubrificazione all'orgasmo, dalla soddisfazione al dolore). Dallo studio è nato anche un libro, "Bacco e Venere, ovvero vino ed eros nella vita dell'uomo".

**Primo Piano**

**Vino batte birra: grazie ai polifenoli aumenta la produzione di omega 3 nel sangue, che hanno un'importante funzione protettiva cardiovascolare**

Il vino è la bevanda alcolica che, consumata con moderazione, più di tutte stimola la produzione degli acidi grassi omega 3, importantissimi per la loro funzione di protezione dalle malattie cardiovascolari. Il nettare di Bacco grazie ai polifenoli, favorisce una maggiore presenza di omega 3 nel sangue più di birra e altri alcolici. Lo dimostra lo studio europeo Immidet, finanziato dall'Ue, che ha analizzato le abitudini alimentari di 1604 cittadini europei di tre comunità, a sud-ovest di Londra in Inghilterra, a Limburg in Belgio e in Abruzzo per l'Italia, selezionate in base alle abitudini alimentari della popolazione. Finora infatti, gli studi scientifici precedenti avevano dimostrato una correlazione diretta tra una moderata assunzione di alcol e la produzione di omega 3, ma non era ancora chiaro che ruolo avessero le differenti bevande, in particolare il vino e la birra. Tutti i partecipanti sono stati sottoposti ad un esame medico completo nella fase iniziale, e poi si è proceduto a verificare il livello di omega 3 nel corso di un anno. Al termine di questo periodo è stato dimostrato che i consumatori di vino, in quantità moderata (pari a un bicchiere per le donne e due per gli uomini), avevano livelli più alti di omega 3 nel sangue rispetto ai consumatori di birra. Questa differenza, secondo i ricercatori, è da attribuire ai polifenoli nel vino. "Le analisi - afferma Licia Iacoviello, coordinatrice dello Studio Immidet dell'Università Cattolica di Campobasso - hanno dimostrato che l'associazione tra alcol e acidi grassi omega 3 è più forte tra i consumatori di vino e questo effetto può essere attribuito ai polifenoli". "Riteniamo che i risultati ottenuti da questo ampio studio - ha aggiunto Michel de Lorgeril, dell'Università di Grenoble - possano aprire nuovi scenari nel campo della prevenzione cardiovascolare". Un brindisi alla salute.

**Focus**

**Il più goloso campionato del mondo: l'International Pastry Gran Prix di Tokyo. La Nazionale Italiana Pasticceri tra le favorite**

Un "mondiale" che delizierà gli occhi e i palati dei golosi di tutto il pianeta, con l'Italia favorita per il titolo: è l'International Pastry Gran Prix di Tokyo, il 14 e 15 marzo, che vedrà sfidarsi la Nazionale Italiana della Pasticceria e le squadre di Francia, Giappone, Stati Uniti, Australia, Singapore, Malaysia e Cina. A tenere alto il Tricolore saranno i nomi più importanti della pasticceria del Bel Paese: il veneto Andrea Zanin, pasticcere dell'anno 2005, sarà il capitano che si occuperà della preparazione dei dessert; Fabrizio Galla di Torino, secondo assoluto al World Chocolate Master di Parigi nel 2005, curerà la decorazione in cioccolato; il napoletano Gennaro Volpe, accademico dei Maestri Pasticceri dal 1999 e pluridecorato artista, penserà invece alla pièce in zucchero, tra colori e trasparenze. Il "Ct" sarà il bresciano Iginio Massari, fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e di Cast Alimenti, pasticcere dell'anno "1999-2000" e pasticcere del decennio "1993-2003". Obiettivo: un dolce trionfo.



**taste** 3 GIORNI DI ASSAGGI, SCOPERTE, ACQUISTI ED EVENTI SUL GUSTO  
14.15.16 MARZO 2009  
IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO: STAZIONE LEOPOLDA | V.LE FALDI ROSSELLI | 5 FIRENZE

**SMS Il vero primato dell'enologia italiana**

Quale è il vero primato da non perdere mai per l'enologia italiana? È quello di avere tante piccole e medie imprese del vino che hanno saputo affermarsi, conquistando la leadership nelle diverse nicchie (o segmenti) di mercati emergenti e consolidati, in tanti Paesi del mondo. Un risultato conseguito, in grandissima parte, dall'impresa privata "made in Italy", senza aiuti e sovvenzioni pubbliche. Chapeau!  
P.S. - E pensate cosa riuscirebbero a fare se avessero i tanti denari pubblici, sempre più importanti economicamente, quanto in tante occasioni mal investiti...

Alessandro Regoli

**Cronaca**

**Anche la "Sanpe" in crisi, 300 licenziamenti in vista**

Il colosso San Pellegrino prevede la riduzione della capacità produttiva e il licenziamento di 300 lavoratori: così la Flai (Cgil) e Uila (Uil), secondo cui, a fronte di 3 miliardi di bottiglie, San Pellegrino ha registrato un calo di vendite pari a 300 milioni di bottiglie, mentre i dazi doganali Usa ne mettono in discussione altri 200 milioni. San Pellegrino è controllata da Nestlé e conta in Italia 10 siti produttivi, per un totale 1.850 lavoratori, ed un fatturato sui 900 milioni di euro.



**Wine & Food**

**Vino, grazie a Cina e Russia "effetti crisi saranno limitati". Parola di Robert Beynant, direttore Vinexpo (Bordeaux, 21-25 giugno)**

Grazie a Russia e Cina per il mondo del vino "gli effetti della crisi saranno limitati". Parole in netta controtendenza quelle di Robert Beynant, direttore di Vinexpo (Bordeaux, 21-25 giugno), che sarà presentato il 31 marzo a Milano con lo studio "La congiuntura mondiale del settore dei vini e degli alcolici e prospettiva da qui al 2012". Per Russia e Cina si prevede un "incremento fantastico" della domanda: +24,4% e +36,6%. I due Paesi saranno responsabili del 58% della crescita del mercato.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La crisi del mondo del vino vista da chi produce macchine per la vitivinicoltura: "Per chi ha investito in ricerca e innovazione, un futuro abbastanza sereno, meno per chi fa

mezzi tradizionali". Il commento di Alessandro Salvestrini, responsabile commerciale di Volentieri Pellenc, una delle aziende mondiali più all'avanguardia del settore.

