

## La News



### Alleva una pecora a distanza!

Fino ad oggi si poteva adottare una pianta da frutto, una vite, una mucca, un maiale. Oggi si può adottare anche una pecora. E non una qualsiasi, ma una "pecora Doc", quella da Montebore, formaggio unico al mondo, presidio Slow Food, prodotto in un solo caseificio artigianale, in "limited edition" per veri gourmand. Adottare una pecora simile, quindi, significa che vivrà nei pascoli della "Cooperativa Vallesnostra" di Mongiardino Ligure (Alessandria): con soli 100 euro all'anno, gli amanti di tutto il cibo "lento", bio e di qualità, potranno testimoniare concretamente l'amore per la terra, per le tradizioni, per l'eccellenza gastronomica italiana. Info: [www.vallesnostra.it](http://www.vallesnostra.it)



### Ocm contro Ocm

Le misure dell'Ocm, come è noto, sono molteplici, e non in piccola parte contraddittorie. Se da un lato, per esempio, si limitano fortemente i nuovi vigneti, fornendo premi (a dire la verità poco incentivanti) per estirpare quelli già esistenti, dall'altro, nel 2013, arriverà la liberalizzazione dei diritti di reimpianto. Ma l'Unione Europea non è un'economia chiusa e non ha più l'esclusiva della produzione del vino, il che tende a vanificare gli effetti di queste strategie. Intanto, molti soldi sono distribuiti per la promozione del vino italiano dalle Regioni (sempre nel contesto dell'Ocm). Speriamo che vengano spesi bene e riescano ad aiutare davvero le cantine del Belpaese.

Franco Pallini

## Cronaca

### Ramadan con licenza di bere per i lavoratori agricoli islamici

Gli islamici che lavorano nei campi sotto il sole potranno bere acqua durante il giorno senza violare le regole del Ramadan. A dirlo dalla moschea di Roma, l'Imam egiziano Ahmad al Sakka, laureato all'università al-Azhar del Cairo. "Ci sono casi speciali in cui è lecito per un musulmano derogare al divieto di bere acqua durante il giorno nel Ramadan". Che il lavoro nei campi serva, oltre che a procurarci il cibo, anche ad ammorbidire il fondamentalismo?



## Primo Piano

### We love gelato: gli italiani sono tra i maggiori consumatori al mondo con 15 kg a testa. Scompare il gusto puffo, vanno forte i prodotti tipici

C'è chi lo mangia come sostituto del pranzo con la scusa del caldo e chi non ne può fare a meno a fine pasto, c'è chi lo gusta a merenda e chi alla fine della giornata, magari durante una passeggiata sotto le stelle: il gelato è ormai diventato una mania trasversale, che contagia gli italiani senza distinzione di sesso, età o provenienza geografica. Basti pensare che il nostro Paese è uno dei maggiori consumatori al mondo, con una media di 15 kg a testa, per una spesa complessiva che supera gli 11 miliardi di euro. La città più golosa è Roma, con oltre 18 kg pro-capite, seguita da Napoli. Le nostre 36.000 gelaterie artigianali sfornano ogni anno oltre 600 nuovi gusti. E se da una parte si registra la scomparsa di quelli "artificiali", come l'inquietante blu Puffo o il fosforescente giallo Pokemon, vanno forte quelli a base di prodotti tipici made in Italy: dal pistacchio di Bronte al vino Recioto, ma anche al Barolo, al Chianti, al Vinsanto e al Brunello di Montalcino, passando per il bergamotto o i petali di rosa. Ma a trionfare sono sempre i grandi classici: i gusti più gettonati sono, nell'ordine, il cioccolato, la nocciola, il limone, la fragola, la crema e la stracciatella. Anche se gli italiani non disdegnano qualche esperienza gustativa più "avventurosa", con gusti che mescolano il cacao del Madagascar al peperoncino, o il gelato salato al Parmigiano e prosciutto di Montalcino, la riduzione dell'1,6% dei prezzi del gelato ha fatto aumentare i consumi del 7,5% nei primi 7 mesi del 2010 sul 2009, ma ciò è dovuto anche alla moltiplicazione delle iniziative per garantire la genuinità del prodotto, a partire dall'impiego di latte fresco di produzione locale al posto dei surrogati a basso costo. Una passione, quella per il gelato, così diffusa e capillare, da aver fatto tornare alla ribalta in feste, in spiaggia e non solo, gli storici carretti, proprio come una volta.

## Focus

### Grandi vini e una pioggia di stelle ...

Piccola "mappa" per orientarsi nel sentiero notturno di "Calici di Stelle", firmato Città del Vino e Movimento Turismo del Vino, se non avete ancora deciso dove brindare alla notte di San Lorenzo. A Feudi di San Gregorio a Sorbo Serpico, ecco "l'apericena" del ristorante Marennà ([www.feudi.it](http://www.feudi.it)), ma c'è anche a Feudo Arancio a Sambuca di Sicilia ([www.feudoarancio.it](http://www.feudoarancio.it)) e a Donnafugata a Contessa Entellina, per l'imperdibile vendemmia in notturna ([www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)). E se a Lecce, grazie al Movimento Turismo del Vino della Puglia, sarà possibile degustare in una notte le etichette di oltre 50 cantine dalla Daunia al Salento ([www.mtvpuglia.it](http://www.mtvpuglia.it)), a Siena sarà l'Enoteca Italiana a selezionare i vini di Toscana per il brindisi in Palazzo Pubblico ([www.enoteca-italiana.it](http://www.enoteca-italiana.it)), mentre a Montepulciano in alto i calici di Rosso e Vino Nobile ([www.stradavinonobile.it](http://www.stradavinonobile.it)). Stelle, musica, paesaggi mozzafiato e Prosecco Bisol a "Note e Bollicine fra le vette" al Rifugio Posa Puner di Miane ([www.bisol.it](http://www.bisol.it)); la "Cabriolet Suite" con il tetto che scompare e un menu speciale firmato dal maestro Gualtiero Marchesi per la notte di S. Lorenzo a L'Albereta, il Relais & Chateaux del gruppo Terra Moretti in Franciacorta ([www.albereta.it](http://www.albereta.it)).



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

## Wine & Food

### E a Monreale vino è cultura e arte con le "Notti di Bacco"

Portare le eccellenze del gusto in mezzo a quelle dell'arte e della cultura di un territorio. Ecco le "Notti di Bacco", pensate dal Comune di Monreale e l'Istituto della Vite e del Vino della Regione Siciliana. Nelle ville storiche e nelle piazze del paese siciliano, che "ospita" 12.400 ettari di vigneto e perle culturali e architettoniche tra le più belle al mondo, come il celeberrimo Duomo, stasera tutti calici in mano a "rimirar le stelle"; poi il 28 agosto, con "Monumenti di-vini", degustazione tra le piazze della cittadina, che l'11 settembre saranno teatro di assaggi e degustazioni gratuite con "Wine & Food".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Cantina di Terlano sfida il luogo comune dei vini bianchi da bere sempre giovani. Bottiglie capaci non solo di resistere al tempo, ma anche di migliorare. Tante le variabili che

fanno grande questo terroir, dal porfido alla pietra arenaria, al clima di montagna. Una cooperativa di oltre 100 soci che conserva bottiglie a partire dall'annata 1955 ...

