

**La News**



**I sapori del "Jail Tour"**

Quando enogastronomia vuol dire riscatto sociale. Vino, olio, miele, zafferano e biscotti che hanno il gusto della legalità e di chi vuole redimersi dal crimine: ecco i sapori di "jail tour", di scena a Palermo il 28 agosto alla Bottega dei Saperi e dei Sapori della Legalità. Un'idea per la valorizzazione del lavoro carcerario di Libera Terra, Cooperativa Sociale Azzurra, Navarra Editore e Quivi nel progetto "Recuperiamoci!", e sarà il prologo all'apertura di un emporio permanente, in autunno, che oltre ai prodotti enogastronomici "made in carcere" proporrà magliette, libri, agende e altri oggetti realizzati dai detenuti.  
Info:www.recuperiamoci.org



**SMS Pierino e il lupo ...**

Con la vendemmia ormai partita un po' in tutta Italia, e tutti che prevedono un'annata molto buona dal punto dei vista della quantità (che conta poco) e della qualità (fondamentale), e nonostante il cielo limpido, ecco l'immane allarme: "la vendemmia rischia di essere compromessa dalla caduta della grandine con l'arrivo del maltempo al nord, mentre nelle regioni del centro sud si annuncia caldo torrido", dice la Coldiretti. Per carità, i meteorologi ultimamente ci prendono, e se le previsioni sono queste, c'è poco da stare allegri. Ma tanto, ci si può fare qualcosa? A meno di costruire in fretta strutture in plexiglass anti-grandine sui vigneti, o parare il sole con l'ombrello ai grappoli, no... A che serve lanciare "allarmi" anche quando non ce n'è bisogno? Ricordate Pierino e il Lupo?

**Cronaca**

**Not only "italian sounding"**

Anche l'Australia soffre la falsificazione dei vini. Divenuto in pochi anni uno dei principali esportatori in Cina, con una crescita dell'84% annuo, per un valore commerciale di 100 milioni di euro, il Paese dei canguri scopre oggi che varie aziende cinesi producono falsi vini australiani, con tanto di etichetta perfettamente imitata, compresa la marca più nota, Penfolds, e li promuovono come vino di qualità in tutto il Paese. "Il problema è grave, il Governo intervenga", dicono i produttori colpiti.



**Primo Piano**

**Le sagre d'Italia: da rito religioso a "rito laico", un modo piacevole per conoscere, attraverso i sapori, i territori del Belpaese. Anche in settembre ...**

Nell'etimologia del suo nome, "sagra", è chiara la sua origine: antica festa celebrativa del sacro, di Santi, Madonne e Beati, di un'epoca antica dove la festa era convivio, fatto di cibi e vini che in pochi vedevano nel resto dell'anno. Oggi, spesso, la veste sacra è caduta, ma resta la gioia del gusto, del piacere enogastronomico. E non è difficile, spostandosi anche di poco, andare a "pescare" una sagra quasi per ogni giorno dell'anno, in ogni stagione e in ogni territorio. Settembre, anzi, pare uno dei mesi migliori, quando si può scegliere tra le ultime sagre estive, magari a base di pesce e bianchi leggeri, e le prime invernali, più "caloriche" e grasse, magari accompagnate da qualche rosso robusto. Dunque, sagra come piacere del palato, come relax vacanziero, ma anche come contatto con la cultura vera del territorio, che passa inevitabilmente dai sapori e dai prodotti del luogo: assaporare una fonduta in un borgo alpino, un piatto di funghi sull'Appennino, una piadina sulla riviera romagnola o una granita in Sicilia vuol dire entrare in "comunione" con la cultura e le tradizioni del territorio. Un "sacro rito laico", magari, che forse ha mantenuto qualcosa del suo spirito originale. Si può prendere questa "comunione" (senza nessun intento blasfemo, per carità!) con una piadina romagnola nelle sue mille versioni ai "Piadina Days", in provincia di Forlì-Cesena l'11 e il 12 settembre. Oppure facendo sciogliere in bocca una fetta di Lardo di Arnad al Forte di Bard (Aosta), nella festa che celebra la specialità valdostana dal 26 al 29 agosto. O magari tuffandosi nell'"orgia" di peperone dolce delle infinite preparazioni presentate all'omonimo festival di Atino (Chieti), il 28 e 29 agosto. O nelle cento altre sagre che costellano città e borghi d'Italia, per conoscere la vera anima dei territori.

**Focus**

**Enoteche, la voglia di vino non va in vacanza**

In estate l'Italia si ferma, ma la voglia di brindare con un buon vino non va in vacanza. Ecco il sentiment che emerge dalle testimonianze raccolte da WineNews tra alcune delle più prestigiose enoteche del Belpaese. E se le città si svuotano dei loro abitanti, arrivano i turisti a "compensare" la mancanza della clientela abituale, tanto che, generalmente, le vendite sono in linea con il resto dell'anno, festività natalizie escluse. E che si vada a Roma da "Trimani", a Firenze alla "Vinoteca al Chianti", a Napoli all'"Enoteca Dante" o a Palermo da "Picone", due sono le certezze estive: continua il boom delle bollicine, che non erodono più soltanto quote di mercato ai rossi, ma anche ai bianchi fermi, e la fascia di prezzo delle bottiglie che fanno il mercato è quella che parte da 3-5 euro, e arriva a 8-10 euro. Anche se, precisa qualcuno, non manca, seppur ristretta sugli anni passati, quella clientela che non guarda al prezzo per aggiudicarsi una grande bottiglia. E se gli stranieri che arrivano in enoteca sono sempre più preparati e seguono recensioni e guide, alla ricerca di grandi rossi, tra i palati italiani, a detta di tutti, sono sempre più graditi, anche per la stagione calda, vini freschi, non molto alcolici e profumati.



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

**Wine & Food**

**L'elisir di lunga vita: acqua per il corpo e frutti rossi per la mente**

Che l'acqua fosse indispensabile alla vita lo sapevamo già, da oggi sappiamo che è anche indispensabile ... alla linea. Già, perché una squadra di ricercatori made in Usa, del Virginia Tech di Blacksburg, ha dimostrato che bere due bicchieri d'acqua prima di sedersi a tavola aiuta a ridurre tra le 75 e le 90 calorie a pasto. E non è finita. Il Centro di ricerca in nutrizione umana, invecchiamento e neuroscienze di Boston rivela che è utile il consumo di frutti rossi, perché contengono polifenoli, molecole antiossidanti che riattivano il tessuto che "pulisce" i neuroni e, dunque, ne migliorano il funzionamento.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come è andata l'estate del vino in enoteca? Lo abbiamo chiesto ad alcune delle più prestigiose bottiglierie d'Italia. Le parole di Paolo Trimani, della celebre enoteca

di Roma, Andrea Formigli della Vinoteca al Chianti a Firenze, Emanuele Annunziata dell'Enoteca Dante di Napoli, e Nicola Picone, dell'enoteca di Palermo.

