

## La News



## La Cina beve sempre più vino italiano: +240% sul 2009

La Cina beve sempre più vino italiano: nel 2010 le bottiglie made in Italy che hanno preso la via del Celeste Impero sono cresciute del 242%, insieme all'agroalimentare del Belpaese nel suo complesso, che ha visto il valore esportato crescere dell'86%. Così Coldiretti su dati Istat, divulgati nella visita del primo ministro cinese in Italia, Wen Jiabao. Fondamentale, per un ulteriore sviluppo dell'agroalimentare italiano nel gigante asiatico, il superamento di vincoli burocratici che spesso ostacola l'export, e che aiuterebbe l'Italia a riequilibrare la bilancia commerciale con la Cina.



## Ce n'è per tutti i gusti!

**SMS** Il mondo è bello perché è vario, recita un vecchio adagio. Se per un sondaggio Tomorrow-Swg "l'home cooking", ovvero nulla di più che cucinare in casa, sta tornando in voga ed è sempre più un'attività considerata divertente (per il 61% degli intervistati) e un'occasione per socializzare (72%), dall'altro lato si assiste ad un vero e proprio boom dei cibi pronti o dei piatti da preparare in pochissimi minuti. Tendenza, quest'ultima, che si trasferisce anche tra gli scaffali del supermercato, dove piuttosto che mettersi in coda al banco, si preferisce prendere formaggi e salumi in vaschetta e via. Provare a chiedere al Consorzio del Prosciutto di San Daniele, che ha visto crescere la produzione del preaffettato del 32%, per rispondere alla crescente domanda delle fette "take away". E allora? Ce n'è per tutti i gusti!

## Cronaca

### Agricoltura italiana, al via il censimento generale n. 6

"Raccogliamo risposte, seminiamo futuro": ecco il claim del nuovo censimento generale dell'agricoltura, presentato oggi a Roma, che prenderà il via il 25 ottobre per chiudersi il 31 gennaio 2010. A coordinare la raccolta dei dati sarà l'Istat, che utilizzerà anche il web, inviando a tutte le aziende interessate un questionario on line. "Chi non collabora all'operazione censuaria - riporta l'agenzia di stampa Agi - incorrerà in sanzioni amministrative".



## Primo Piano

### "I Ristoranti d'Italia 2011" de "L'Espresso": 16 i "tre cappelli". Il "re" è Bottura, con il primo storico 19,75/20 a "La Francescana" di Modena

Appassionati della buona tavola, è Massimo Bottura, con "La Francescana di Modena", il nuovo "re" della cucina italiana per la guida "I Ristoranti d'Italia 2011" de "L'Espresso" che, per la prima volta nella sua storia ha assegnato il punteggio di 19,75/20 ("20/20 non si dà: significherebbe condannare un cuoco alla perfezione eterna", dice il direttore della Guida, Enzo Vizzari). Bottura guida così la pattuglia dei 16 "3 cappelli" (uno in più dell'edizione 2010), il massimo riconoscimento assegnato dalla guida con un punteggio dai 18/20 in su. Conferma a 19,5/20 per Vissani di Baschi e per Le Calandre (famiglia Alajmo) di Rubano. Fra le regioni, la Lombardia resta al primo posto con 51 locali con almeno "un cappello", e seguono, in forte crescita. Il Piemonte con 33 e la Campania con 29. Tra i locali, a 19/20 accanto alla Pergola (Heinz Beck) del Rome Cavalieri, sale Uliassi di Senigallia. A 18,5/20, con l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Cracco di Milano, dal Pescatore (Santini) di Canneto sull'Oglio, Combal.Zero (Scabin) di Rivoli Torinese, Villa Crespi (Cannavacciuolo) di Orta San Giulio, e salgono Piazza Duomo (Crippa) di Alba e Reale (Romito) di Rivisondoli, entrambi a 17,5/20 l'anno scorso. A 18/20, il Duomo di Ragusa (Sultano), il Canto della Certosa di Muggiano (Lopriore), La Torre del Saracino di Vico Equense (Esposito) e La Madia di Licata (Cuttaia). "Le difficoltà economiche e la contrazione del mercato hanno toccato più o meno tutti - commenta il direttore delle guide de "L'Espresso", Enzo Vizzari - ma la selezione, pur dolorosa, ha premiato le professionalità più solide e chi ha compreso che il cliente, soprattutto nei momenti critici, diventa più esigente e cerca la miglior qualità possibile al minor prezzo possibile, disposto a spendere cifre importanti soltanto a fronte dell'eccellenza, vera".

## Focus

### È il Masseto di Tenuta dell'Ornellaia il principe dell'asta di vini pregiati by Pandolfini

I grandi vini pregiati e da collezione d'Italia e di Francia sono stati i protagonisti dell'asta di Pandolfini, oggi a Firenze. E tra le bottiglie italiane, Toscana e Piemonte si confermano al vertice. Il lotto "top" è stato una selezione di Masseto di Tenuta dell'Ornellaia, con annate dal 1986 al 2001, aggiudicato per 5.100 euro. A seguire, il Barolo Monfortino Giacomo Conterno, dal millesimo 1997 al 2002, battuto per 2.900 euro. Sul podio anche una selezione di Brunello di Montalcino Riserva della Tenuta Il Greppo di Franco Biondi Santi, con tanto di certificato firmato dal "custode" del grande rosso toscano, con bottiglie del 1955, 1958, 1961 e 1964, battute per 1.900 euro. Tra i vini più apprezzati anche la selezione del "re" del Barbaresco, Angelo Gaja: dal Sori Tildin al Darmagi, dal Costa Russi al Sori San Lorenzo, tutti del 1988, aggiudicati per 1.300 euro. A chiudere la "Top 5" è ancora il Masseto, con una doppia magnum del 1995 pagata 1.150 euro. E, mentre andiamo "in stampa", all'incanto ci sono i vini francesi. I risultati completi dell'asta presto su [www.winenews.it](http://www.winenews.it) ...



## Wine & Food

### Il pesce nelle mense scolastiche? Per i genitori 2 volte a settimana

Venerdi pesce! Ma anche, almeno, in un altro giorno. Nelle mense a scuola i tesori del mare si dovrebbero mangiare due volte a settimana, meglio se pescati e soprattutto di stagione. Ecco il menù ideale in fatto di prodotti ittici dettato da mamme e papà, secondo un sondaggio online realizzato dalla Federcoopesca-Confooperative. E, quando si tratta di scegliere, le idee sono chiarissime: no al prodotto in scatola e sì al surgelato (11%) e di allevamento (14%). Anche se, ovviamente la maggior parte degli intervistati vorrebbe che nei piatti ci fosse prodotto pescato (39%) e di stagione (36%).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Giorgio Lungarotti ha disegnato l'Umbria nella mappa enologica mondiale...". A voi la storia delle Cantine Lungarotti, letta attraverso le sue bottiglie più significative e le

annate che ne hanno scandito il cammino. Chiara Lungarotti ci accompagna in un viaggio affascinante nella storia di una delle grandi dinastie del vino italiano ...

