

## La News



## Pecore in rivolta: al Ministero e in piazza per il prezzo del latte

C'erano anche le pecore al Ministero delle Politiche Agricole, oggi a Roma, nell'incontro tra allevatori e industriali per definire il prezzo del latte, dal quale dipende il destino di 70.000 allevamenti. E dopo il "no" alla trattativa degli industriali, "per la mancanza di un clima adeguato", "il gregge" si sposterà in Sardegna, Regione tra le più interessate dalla crisi del settore, per una manifestazione di piazza il 13 ottobre a Cagliari, "per denunciare l'impossibilità di continuare a mantenere le aziende a costi che superano il prezzo di vendita del latte: 1 euro di spese per 60 centesimi di



## Dalla padella al ... telefono!

**SMS** Ferran Adrià, il re degli chef del mondo, passa dalle padelle alla cornetta del telefono. Il maestro dei fornelli, che qualche mese fa aveva chiuso il suo celebre "El Bulli" per darsi ad insegnare la sua arte, si trasforma in supertestimonial, e oltre ad essere protagonista della nuova campagna pubblicitaria del Caffè Lavazza, insieme al collega italiano Antonino Cannavacciuolo, arriva anche l'accordo con Telefonica, la più importante compagnia spagnola di telefonia. Una partnership, si legge in un'agenzia, "della durata di quattro anni, per trasformare "El Bulli" (che riaprirà i battenti nel 2014) nel più creativo e innovativo laboratorio del mondo. Telefonica avrà il compito di portare il brand in mercati strategici e Adrià a sua volta diventerà "ambasciatore" del marchio della società iberica". Driiiiiinnnn!

## Cronaca

### Un fondo enoico per la Cina?

I ricchi cinesi potrebbero presto investire nel primo fondo di vino di altissima gamma pensato proprio per il Paese asiatico. Il progetto, stando ai rumors, è della Société Générale, che lo avrebbe sottoposto al giudizio della commissione di vigilanza dell'istituto di credito transalpino. Nel fondo, i vini, solo francesi, e soprattutto di Bordeaux, comporrebbero un "portafoglio" per beneficiare dell'incremento di valore delle bottiglie di pregio, capaci di rivalutarsi anche del 50% in un anno, se vendute "en primeur".



## Primo Piano

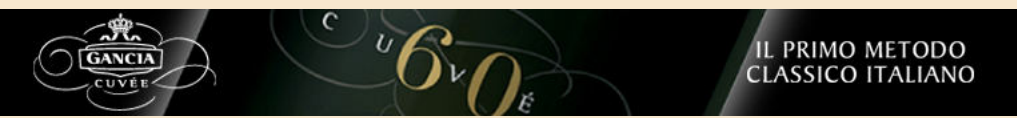
### "Duemilavini" 2011 di Ais-Bibenda: è Gaja l'azienda più premiata (con 3 "5 grappoli"). 390 le etichette premiate con il massimo dell'eccellenza

È la cantina di Angelo Gaja la "regina" della guida "Duemilavini 2011" di Ais-Bibenda che assegna ben 3 "cinque grappoli" ad altrettanti vini del produttore piemontese: Barbaresco 2007, Sorì Tildin 2007 e Sperss 2006. Un riconoscimento che arriva all'azienda italiana probabilmente più nota nel panorama enologico internazionale, grazie al lavoro pionieristico e rigoroso di Angelo Gaja, che ha letteralmente trasformato il vino del Belpaese in uno dei più ambiti e riconosciuti al mondo. Tra le cantine pluripremiate, con due "5 grappoli", ancora le piemontesi La Spinetta, Ceretto, Bruno Giacosa, Sandrone, Giacomo Conterno, Domenico Clerico, Paolo Scavino, Roberto Voerzio, Aldo Conterno, Massolino, Cavallotto e Podere Rocche dei Manzoni. Tre le aziende lombarde a raggiungere questo traguardo, Ca' del Bosco, Uberti e Fay, mentre in Alto Adige ci riescono Elena Walch e Hofstätter, e in Trentino le Cantine Ferrari e Pojer & Sandri quelle che vengono premiate due volte. Quattro le "super-aziende" in Friuli: Livio Felluga, Zuani, Dario Raccaro e Venica. Tre in Veneto: Allegrini, Anselmi e Romano Dal Forno. Anche in Emilia Romagna una sola azienda con due "5 grappoli": San Patrignano. Sette le aziende top in Toscana con due riconoscimenti: Biondi Santi, Felsina, Tenuta San Guido, Castello del Terriccio, Avignonesi, Tua Rita e Antinori. Ancora un "unicum" per le Marche con la Fattoria Coroncino, mentre in Umbria sono due le aziende con due vini premiati: Caprai e Castello della Sala (di proprietà Antinori). In Abruzzo il doppio premio va a Cataldi Madonna, Valentini, Masciarelli e Valle Reale. In Sicilia a Planeta, Tasca d'Almerita, Terre Nere e Florio. In Sardegna l'azienda leader, secondo le valutazioni dei sommelier Ais-Bibenda, è Argiolas.

## Focus

### Coop "sponsorizza" l'acqua del rubinetto

Incentivare il consumo dell'acqua del rubinetto per tagliare inquinamento e costi di logistica delle acque minerali in bottiglia: ecco la campagna "Acqua di casa mia" di Coop, leader della gdo in Italia. E ci sono almeno 2 buoni motivi perché gli italiani, primi consumatori d'Europa e terzi nel mondo di acqua in bottiglia, ritornino alla "fonte": per ogni 100 litri di acqua che viaggiano per 100 chilometri su gomma, si emettono 10 chili di anidride carbonica, ma se sgorgano dal rubinetto, l'impatto è di appena 0,4 chili. E poi "l'acqua di rubinetto è nettamente migliorata negli ultimi anni anche in base alla direttive europee" spiega Renato Drusiani di Federutility, che riunisce il 95% delle aziende di gestione dell'acqua. Coop punta anche sull'uso più ecologico dell'acqua nei supermercati, sull'alleggerimento (come altri) delle bottiglie, e sul consumo di acqua di sorgenti vicine a dove si vive. La reazione dei produttori? "L'accanimento contro la minerale come prodotto rischia di creare un grave danno economico, non solo ai produttori, ma ai milioni di persone che ci lavorano", ha detto Alberto Bertone, presidente di Fonti di Vinadio Acqua Sant'Anna.



## Wine & Food

### I panettieri italiani dicono "no" al pane degli agricoltori

No al pane degli agricoltori: come prevedibile, la Fippa, Federazione italiana panificatori, farà ricorso al Tar del Lazio e all'Unione Europea contro il decreto del 5 agosto 2010, che rende il pane (e tanti altri beni) un "prodotto" agricolo se realizzato dalle aziende con il 51% della materia prima autoprodotta, e quindi soggetto ad un regime fiscale agevolato. Per Fippa è evidente l'incompatibilità con il principio di libera concorrenza tra produttori dello stesso bene, ma anche il contrasto con la disciplina Ue, che definisce prodotti agricoli solo i beni di prima trasformazione, come la farina.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Oggi, in Italia, non esiste nei ristoranti la figura del sommelier che si occupa soltanto di vino, ma piuttosto c'è il cameriere-sommelier o il proprietario-sommelier. Ais

punta proprio a diffondere la cultura del vino e a creare delle figure professionali specializzate". Ecco la provocazione di Franco Maria Ricci, direttore di Ais-Bibenda ...

