

## La News



### Ecco la nuova etichetta d'autore di Mouton Rothschild

Un ariete disegnato a inchiostro tra due mezze lune: è questa l'opera, dell'artista cinese Xu Lei, direttore artistico del "Today Art Museum", la galleria di arte contemporanea più importante di Pechino, destinata a "vestire" le bottiglie del millesimo 2008 di Château Mouton Rothschild. La storica maison francese ha scelto quest'anno un'opera che ben rappresenta il ruolo di un grande vino come collegamento tra persone e culture, da un emisfero all'altro. Più che un'etichetta, insomma, un manifesto, una sorta di "carta costituzionale" della casa bordolese ...



### SMS Diritto di replica

E così abbiamo sollevato un polverone. Nell'esprimere la nostra perplessità sull'ordinanza del Ministro Brambilla che consente ai cani l'accesso ai locali pubblici, qualcuno ha (giustamente) voluto dire la sua. Come una decina di nostri lettori, che argomentano che "nel resto d'Europa gli animali possono accedere liberamente nei luoghi pubblici", o che "si confina l'animale ma, poi, nei locali pubblici e privati, si respirano i fumi di detersivi, di deodoranti e di esalazioni tutt'altro che benefiche". E chiude dicendo: "non mi preoccupa trovare il cane nel locale pubblico. Mi preoccupa, invece, che non siano più richieste le vaccinazioni a chi lavora in cucina e somministra gli alimenti. Il fatto che una persona non in salute maneggi gli alimenti, senza avere un controllo sanitario, lo trovo spaventoso".

## Cronaca

### Ogm, via libera dalla Santa Sede

È destinato ad aprire nuove discussioni, o a chiuderle definitivamente, il pronunciamento della Santa Sede sugli ogm. Un pronunciamento favorevole, reso pubblico oggi, dove si afferma che "non vi è nulla di intrinseco, nell'impiego dell'ingegneria genetica per il miglioramento delle colture, che renderebbe pericolose le piante stesse o i prodotti alimentari da esse derivati". E, conclude: "occorre un impegno particolare per consentire ai contadini dei Paesi in via di sviluppo di accedere a varietà migliorate di colture ogm".



## Primo Piano

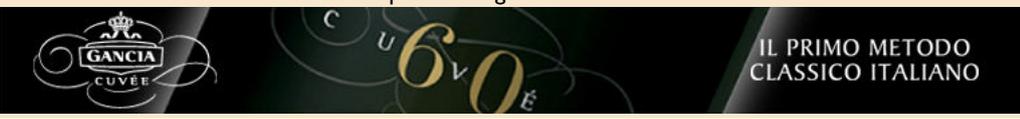
### Il "rito" del pasto è in crisi, sempre più italiani mangiano fuori casa ed in modo sbrigativo. A dirlo è uno studio su dati Nielsen-Barilla

L'ultima barriera a salvaguardia dell'immagine tradizionale della famiglia italiana scricchiola, sotto i colpi della crisi economica, da un lato, e di un mondo dai ritmi sempre più frenetici, dall'altro. Stiamo parlando del "rito laico" del pasto, che, nella sua forma di cerimonia di famiglia, da "ufficiare" rigorosamente in casa al ritmo di tempi lenti e in orari ben determinati, si sta estinguendo. A dirlo è una ricerca condotta da "The European House-Ambrosetti" su dati Nielsen-Barilla, presentati oggi, nel "Forum Internazionale sull'Alimentazione e Nutrizione" n. 2, promosso dal "Barilla Center for Food and Nutrition", di scena, a Milano, da oggi al 1 dicembre ([www.barillacfn.com](http://www.barillacfn.com)). Cosa dice questo studio? Che un numero sempre crescente di italiani, il 24%, consuma i pasti fuori casa, senza vincoli di orario e in modo sbrigativo. A causa di necessità lavorative, è soprattutto il pranzo ad essere, per così dire, "delocalizzato": si mangia al ristorante, alla mansa, al bar, addirittura in ufficio, e solo nel 30% dei casi nell'orario "canonico" delle 13. Ed i tempi dedicati al pasto? Brevi, rapidi, sbrigativi: nel 73% dei casi si mangia in 30 minuti, nel 15% addirittura in 20 minuti, e solo il 10% dedica un'intera ora al pranzo. "I ritmi di vita degli italiani stanno accelerando - conclude il rapporto - e il loro stile di alimentazione sta progressivamente seguendo questa tendenza. Il risultato è che il tempo e la qualità dedicati all'alimentazione nell'arco della giornata risultano compressi tra gli altri impegni quotidiani degli individui". Umberto Veronesi, nel Forum, ha sottolineato la necessità di un'educazione all'alimentazione corretta, improntata sul consumo di ortaggi, dunque più sostenibile. Un compito che il Forum stesso, insieme a scuola e famiglia, è chiamato a svolgere.

## Focus

### Quando un piccolo viticoltore "firma" il vino di un grande e storico store: "Fortnum & Mason" di Londra

Chi ha detto che un megastore di altissimo livello come "Fortnum & Mason" ([www.fortnumandmason.com](http://www.fortnumandmason.com)), storica "boutique gourmet" di Londra e fornitore di vini per la real casa d'Inghilterra, che offre il meglio dell'enologia mondiale, debba accogliere solo le firme dei colossi vinicoli? Se l'è chiesto Giovanna Tantini, che, nella sua cantina di Castelnuovo del Garda, produce 30.000 bottiglie di Bardolino. Perciò ha varcato le porte di "Fortnum & Mason", scoprendo che, come dice a WineNews, "queste persone non cercano solo grandi produttori e grandi quantità. Vogliono essere conquistati dalle storie del prodotto, del territorio ma anche delle persone". E Giovanna Tantini ha avuto il coraggio di scommettere su questi elementi: così è nato il suo "Fortnum's Bardolino Chiacchetto", il vino prodotto appositamente per lo store londinese nato nel 1707 a Piccadilly. Una piccola vigneron che firma il vino di uno storico colosso come "Fortnum & Mason" è una bella novità per l'enologia italiana.



## Wine & Food

### Sos da Trinità dei Monti: il "Vigneto Gallico" rischia di scomparire

Il vigneto ornamentale dei giardini della Scuola Francese del Sacro Cuore a Trinità dei Monti, dal 2004 simbolo del legame tra Francia e Italia, e voluto dalla città di Narbonne per ricordare le sue origini romane, rischia di scomparire. Sono le Città del Vino a lanciare l'allarme sullo stato di abbandono in cui versano le viti, dovuto alla mancanza di un accordo tra le Istituzioni per la gestione del piccolo vigneto. Si rischia così di perdere la produzione limitata e preziosa del "Vino Gallico", di cui, dal 2004, si occupano gli studenti e gli insegnanti dell'Istituto Agrario Statale "Emilio Sereni" di Roma.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In un mondo come quello del vino, prevalentemente maschile, le donne si stanno affermando in ogni ruolo, come produttrici, sommelier o esperte di comunicazioni. Ai

microfoni di WineNews, Vinzia di Gaetano dell'azienda siciliana Firriato, racconta il ruolo che possono giocare le donne nel panorama vinicolo italiano.

