

**La News**



**Se il virus uccide l'ostrica ...**

Altro che speculazioni per le feste: si chiama "epitoozootia", ed è la malattia che sta decimando le ostriche di Francia. E così, i transalpini, già da questo Capodanno, hanno sborsato il 20% in più sul 2009, con i commercianti che si chiedono se ben presto i già preziosi molluschi non toccheranno i livelli del caviale. "L'85% delle ostriche giovani, di meno di 12 mesi, vengono decimate dal 2008 a causa di questo virus", ha spiegato Jacques Maire, ostricoltore a Yves, nel sud-ovest del Paese. E questa mortalità massiccia riguarda anche altri Paesi, dal nord dell'Irlanda al sud del Marocco, passando per Bretagna e Mediterraneo. E le vendite sarebbero già crollate del 20%.



**Cibo, buste, ambiente**

Che dire! Nel 2011 stop ai sacchetti di plastica per la spesa, una di quelle novità che, invece, dovrebbero essere cose ormai assodate da tempo, ma tant'è. Bene, quelle biodegradabili, ottenute soprattutto dal mais, costeranno un pochino in più e sono meno robuste, ma forse ci aiuteranno ad inquinare di meno. Solo che non basta cambiare sacchetto, neanche se si arrivasse al ritorno di massa della "sporta" di stoffa ... La questione è semplice, e la spiega anche Laura Ciacci del Wwf a WineNews.Tv: "non è pensabile continuare con questo stile di consumo, anche a livello alimentare. Consumiamo in quantità tale che la natura non riesce a rigenerare le risorse, senza contare l'impatto degli sprechi". Insomma, viva i sacchetti "eco", ma attenzione a cosa e quanto ci mettiamo dentro!

**Cronaca**

**Feste, ristoranti col segno "+"**

Gli italiani non hanno rinunciato a festeggiare al ristorante il Natale e il Capodanno. Per Confcommercio, 5 milioni di italiani (+2,5% sul 2009) hanno pranzato e cenato nei 60.000 locali aperti in tutto il Paese, per una spesa di 217 milioni di euro (+4%). Incrementi dovuti anche alle misure anticrisi adottate dalle imprese della ristorazione, come prezzi contenuti, formule "tutto incluso", nuovi servizi (menu per bambini, formule di intrattenimento) e rilancio dei piatti della tradizione.



**Primo Piano**

**Nel 2011 gli italiani proveranno a risparmiare di più, ma il budget per l'alimentare è proprio l'ultimo ad essere tagliato ... Così l'Osservatorio Ing Direct**

È sempre la solita questione, il bicchiere può essere mezzo vuoto o mezzo pieno. E così anche i dati e le previsioni che arrivano sui bilanci per le famiglie italiane nel 2011, possono essere visti da diverse angolazioni. Dall'Osservatorio su Risparmio e Famiglie di Ing Direct, realizzato da Gfk Eurisko, emerge che nel 2011 gli italiani consumeranno di meno e si tuteleranno ancora di più che in passato verso gli imprevisi e le spese inattese dell'anno nuovo. E qui sta il bicchiere mezzo vuoto, sia per chi vorrebbe vendere e venderà meno, sia per chi vorrebbe comperare qualcosa in più, ma preferirà non farlo. Il bicchiere mezzo pieno, manco a dirlo, arriva sulla tavola: nella "top 10" delle spese irrinunciabili, svettano al primo, posto gli acquisti di alimentari di marca, di prodotti culinari di qualità o di semplici sfizi per il palato (nel 20% dei casi). Sarà che, visto che comunque si deve mangiare, la gente preferisce sempre più farlo meglio, sarà che i piccoli lussi gastronomici sono comunque accessibili ai più, almeno "una tantum", o sarà una crescente consapevolezza che anche la salute risente della qualità di ciò che mangiamo, fatto è che il budget destinato alla tavola è quello che gli italiani taglierebbero per ultimo, sacrificando, piuttosto, sull'altare del bilancio, le spese per i figli, dalla baby sitter all'abbigliamento, e alcuni status simbol ormai affermatissimi, come le vacanze, le terme e le beauty farm. Anche perché, osserva Confcommercio, per mantenere la qualità in tavola ci sono tanti alleati: dalle offerte, sempre più legate anche ai prodotti di territorio, della grande distribuzione organizzata, ai gruppi di acquisto, che puntando su quantità maggiori riescono ad ottenere prezzi migliori, fino alla risorsa inestimabile della tipicità, che in Italia garantisce prodotti di livello a prezzi accessibili in ogni angolo del Belpaese.

**Focus**

**Educazione alimentare: necessità e non lusso**

L'educazione alimentare delle giovani generazioni è sempre più una necessità, e non un "plus" formativo da fare "se ci sono risorse", come se fosse un accessorio. Un'altra conferma di questa esigenza, che molti (e anche WineNews) vanno affermando da tempo, arriva dal Centro Studi di Allianz Assicurazioni: i bambini che nasceranno dal 2011 in poi, saranno sì più longevi e colti dei genitori, ma saranno anche più grassi. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nel 2056, ovvero a 45 anni, il 45% dei bambini di oggi sarà sovrappeso, sia per la ridotta attività fisica, sia a causa di stili alimentari scorretti. Certo, agendo alla svelta, la situazione può migliorare, ma non si può più tergiversare sull'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole in modo massiccio. Negli Stati Uniti Michelle Obama ne ha fatto una ormai celeberrima battaglia, e anche in Francia ne stanno capendo l'importanza: nel "regno" dell'alta cucina e del "fegato grasso", "le Figarò", uno dei maggiori quotidiani parigini, il 31 dicembre 2010, poche ore prima dei cenoni, ha dedicato la prima e la seconda pagina al tema. Speriamo che si agisca presto, e concretamente, anche in Italia.



**Wine & Food**

**Il verdetto della bilancia: dalle tavole delle feste 2 kg da smaltire**

Dopo i 2,7 miliardi di vini e leccornie bruciati sulle tavole delle feste, ora rimangono quei 2 chili in più da bruciare sulla pancia: ecco il "bilancio della bilancia" stimato da Coldiretti. Una sorta di "danno calcolato", viste le tradizionali abbuffate di Natale e Capodanno, con molti italiani che hanno affrontato un goloso tour de force alimentare da 15.000-20.000 chilocalorie in più del dovuto per l'effetto combinato del maggior consumo di cibi calorici abbinato a bevande alcoliche e della riduzione ad alimenti fondamentali come frutta e verdura. E ora scatta la dieta riparatrice ...

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Esclusiva WineNews - Le immagini del Museo dell'etichetta di Cupramontana, esempio unico di collezione dei "vestiti" del vino. Un vero e proprio defilé storico in salsa

bacchica, un percorso conosciuto dall'evoluzione dell'etichetta attraverso i secoli fino al fenomeno del collezionismo, anche a livello internazionale ...

