

**La News**



**In Giappone è esplosa la mozzarella-mania**

C'è chi guarda la luna e chi il dito che la indica. Il proverbio è cinese, non è esattamente così, ma è calzante, perché negli ultimi tempi si fa un gran parlare della centralità per i nostri prodotti di qualità del mercato cinese (il dito), perdendo però di vista i solidi successi che raggiungiamo sugli altri mercati (la luna). La luna, in questo caso, è il Giappone, dove la protagonista dell'ultima tendenza enogastronomica è la mozzarella di bufala campana Dop: se ne consumano 4 milioni l'anno per un valore di quasi 15 milioni di euro, e il Giappone si scopre secondo mercato extra Ue.



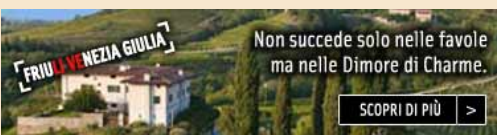
**Arrivederci a Galan e ... in bocca al lupo al successore**

Era il 16 aprile 2010, quando Giancarlo Galan prese il timone del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali scambiandosi il ruolo con Luca Zaia. Dopo meno di un anno l'avventura sembra già volgere al termine, ma il motivo è sempre lo stesso: il bene superiore degli equilibri politici, che porteranno al dicastero di Via XX Settembre il terzo ministro in meno di tre anni. Non è ancora dato sapere il nome del successore - anche se i rumors indicherebbero Saverio Romano - ma a lui va comunque il nostro augurio di un buon lavoro, accompagnato dalla speranza di riportare l'agricoltura al centro del dibattito politico del Paese.

**Cronaca**

**Un 8 marzo "doppio" tra mimose e dolci di Carnevale**

Sarà un 8 marzo più "festaiolo" che mai, quello di domani, e dove c'è una festa c'è una tavola. Che raddoppia, perché alla Festa della Donna si affiancherà la fine del Carnevale: tra cene e dolci tipici sarà il trionfo del gusto e della tavola. Tanto che le maggiori organizzazioni di categoria prevedono un giro d'affari di 160 milioni di euro in dolci, e 90 per le mimose. Un giorno "lieto" per l'agroalimentare made in Italy.



**Primo Piano**

**Sicilia, enologia d'avanguardia. Attilio Scienza: "una produzione in armonia con l'ambiente"**

Quando, per l'Italia, arrivò il momento di diventare una sola nazione, il territorio era sì favorevole alla coltivazione della vite, ma ancora primeggiava una viticoltura promiscua, tecniche di vinificazione imperfette, e si esportava appena l'1% della produzione. Questo risicatò 1% era rappresentato da un vino: il Marsala. Insomma, subito dopo la metà dell'Ottocento il territorio vinicolo più all'avanguardia, in fatto di tecniche di vinificazione, di impianti e di export era la Sicilia. A 150 anni da allora, l'isola è intenzionata a tornare ad essere il centro nevralgico dell'eno-avanguardia nazionale. Vetrina dello stato di avanzamento dell'enologia siciliana è "Sicilia en primeur" (Ragusa, 10-13 marzo), dove 40 aziende faranno vedere di cosa sono stati capaci i produttori. Trovando, come spiega a WineNews il professor Attilio Scienza, un equilibrio con il paesaggio, inserendo la viticoltura in un contesto sociale ed ambientale, salvaguardando la diversità biologica e culturale, con vini meno "muscolari", meno alcolici e più eleganti. "La Sicilia si sta orientando bene - dice Attilio Scienza - dato che sta selezionando i vitigni autoctoni per omologarli come "cloni". Inoltre, sta promuovendo la viticoltura di precisione, con misure scientifiche; poi c'è il progetto "SOStenibile", mirato all'equilibrio tra vigneti e paesaggio, per valorizzare i territori". Tutto questo è possibile, in Sicilia, individuando non già un territorio regionale, troppo vasto e complesso, ma tanti territori, ognuno con le proprie specifiche. A "Sicilia en primeur" si potrà assaggiare il meglio dell'enologia siciliana: dalle etichette espressione di vitigni autoctoni alle grandi uve internazionali. Esempi? Da Centopassi, iniziativa enoica nata sui terreni confiscati alla mafia, ai vini di Planeta, Tasca d'Almerita, Donnafugata, Cusumano, Settesoli, Baglio di Pianetto ... cantine che hanno rilanciato la Sicilia del vino. Esempi di come - in fatto di enologia - questa terra non sia seconda a nessun'altra, in Italia. E, forse, non solo. Info: www.assovinisicilia.it

**Focus**

**Parla francese, guarda all'Italia e piace ai giovani: è l'asta by Gelardini & Romani**

Un avvio "col botto", quello della stagione 2011 di Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste italiana specializzata in vino. L'asta (5 marzo) ha dato ottimi segnali, anche se, nella "top ten", ancora una volta dominano le etichette francesi. Il podio è occupato per intero da Romanée Conti, al primo posto con una magnum del 1974 battuta per 8.386,00 euro, seguita da una bottiglia del 2007 e da una del 1982 (a seguire Lafite e Petrus). Tra le etichette italiane, "tiene botta" la Tenuta dell'Ornellaia, con la doppia magnum di Masseto 2006 ai piedi del podio (2.995,00 euro) ed un'altra doppia magnum 2007 nella piazza n. 9 della "Top 10". Anche la collezione Biondi Santi Riserva ottiene grandi risultati - anche se fuori dalle prime 10 posizioni - con annate dal 1946 al 1982, compresa la mitica 1955 (3 bottiglie a 1.317,00 euro), andata tutta venduta, grazie anche all'interesse dei clienti internazionali. Ma, forse, la novità migliore è stata il pubblico: l'asta ha visto una larga partecipazione giovanile, con il 70% dei compratori "under 40", ed il ritorno dei ristoratori.



**Wine & Food**

**Contro l'eno-contraffazione oggi c'è ... la Zecca dello Stato?**

Dalle monete ai francobolli ... alle etichette di vino. Stiamo parlando dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, coinvolto in un progetto, in accordo con la Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione - Uibm del Ministero dello Sviluppo Economico, per combattere la contraffazione di vini a marchio Doc, di scena a Vinality (7-11 aprile, www.vinality.it). Di cosa si tratta? Di un'etichetta filigranata certificata dalla Zecca, una soluzione all'avanguardia che sfrutta le possibilità offerte dall'innovazione tecnologica per garantire la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'alta cucina, dopo l'epoca dei sifoni e della spettacolarizzazione ad ogni costo, sembra tornare con decisione alla riscoperta della naturalità e del gusto dei sapori italiani, senza però

accantonare la sperimentazione e le innovazioni. Di questo cambio di rotta ne parla a WineNews Davide Scabin, chef stellato del Combal.Zero di Rivoli (Torino).

