



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it



Verona 7-11  
April 2011

vitaly

n. 589 - ore 17:00 - Lunedì 18 Aprile 2011 - Tiratura: 28138 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Feudi di San Gregorio premia le foto più belle dei "Patriarchi"

Due giorni all'insegna della fotografia (30 aprile e 1 maggio), protagonisti assoluti i "Patriarchi" (foto), le piante secolari ospitate tra i filari dei Feudi di San Gregorio, alla ricerca della foto più belle, da proiettare e commentare in azienda. La competizione è aperta, e si snoderà lungo un week end alla scoperta dei segreti della fotografia, con un corso di approfondimento delle tecniche di base ed esercitazioni nei vigneti storici di Taurasi, accompagnato da un percorso enogastronomico curato dallo chef dell'azienda campana, a caccia della luce migliore.



SCOPRI  
LE NOSTRE  
CANTINE

SMS

### Scopri l'intruso!

Vedere l'incontro tra gli artigiani del cibo e la grande industria italiana dell'alimentare, a Cibus Tour, è stato un bel vedere. Perché significa che il concetto di qualità non deve essere ancorato solo alle manufatture di nicchia (leggi "lusso"), ma può penetrare sempre di più nel concept della produzione di larga scala. Bene, anzi, benissimo. Ma ... c'è un "ma". Già, perché a Cibus Tour, c'era McDonald's, un colosso del fast food che, per motivi intrinseci, difficilmente può aderire alla filosofia di Slow Food. E non lasciamoci abbagliare dai vari Mcltaly, prodotti-civetta per richiamare la clientela, ma dal destino segnato (proprio Mcltaly "docet"): i profitti di un gigante del fast food non possono fondarsi sulla filosofia della chiocciola. Quindi, la domanda sorge spontanea. Che ci faceva McDonald's a Cibus Tour?

## Cronaca

### Disciplina cinese? Sì, ma se c'è di mezzo il vino ...

Il piacere, si sa, è causa di tentazioni. Alle tentazioni "enoiche" hanno ceduto i funzionari della cinese Sinopec, azienda statale petrolchimica, che hanno "stornato", nel 2010, 1,15 milioni di yuan (100.000 euro) dalle casse aziendali per acquistare vini pregiati, tra cui 17 Château Lafite Rothschild 1996 da 1.000 euro a bottiglia, e alcolici di lusso, come il cinese Moutai, che tocca i 2.500 euro. Al bicchier non si comanda. Ma intanto è stata aperta un'inchiesta.



Non succede solo nelle favole  
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

## Primo Piano

### Pasqua con i tuoi: week end pasquale in famiglia e all'insegna della tradizione per la maggioranza degli italiani, con un occhio alla spesa ...

Sarà una Pasqua in famiglia per la maggioranza degli italiani, in barba al proverbio popolare "Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi". Dal sondaggio commissionato da Fipe e Confcommercio emerge una tendenza in linea con la Pasqua 2010: il 63,5% degli italiani consumerà il pranzo di Pasqua tra le mura domestiche ed il 20% in casa di parenti ed amici: solo il 6% sceglierà un ristorante, perlopiù affidandosi al tipico menu pasquale (il 71% seguirà la tradizione, mentre il restante 29% opterà per la carta). La spesa media? Sarà di 98 euro a famiglia (per un totale di 140 milioni) per il solo pranzo di Pasqua, ma il 24% degli italiani prevede di spendere - per l'intero week end - meno del 2010, mentre la maggioranza - il 59,5% - spenderà la stessa cifra, e solo il 9,5% spenderà di più, segno di una ripresa dei consumi che ancora stenta a decollare. Quello che di sicuro non mancherà nelle tavole degli italiani sono i prodotti tipici della tradizione, dall'agnello alla colomba, dalle uova di cioccolata alle uova vere e proprie, fino ai dolci tipici locali (prima fra tutti la pastiera napoletana), che il 40% degli italiani prepara a casa. Chi, invece, di mettersi ai fornelli non ne vuol sapere, si recherà molto probabilmente al supermercato sotto casa (il 58,5%), o in pasticceria (il 31%). Saranno in pochi, quindi, a trascorrere la breve vacanza fuori casa, appena il 6,5% ha prenotato per un periodo di qualche giorno, mentre il 5,5% si concederà una vacanza solo il giorno di Pasqua e il 4% il giorno di Pasquetta. Resiste la gita fuori porta: non una vera e propria vacanza, spesso a pochi chilometri da casa, ma una tradizione che coinvolgerà comunque il 37% degli italiani. La meta più ambita è la campagna, con il 40,5% delle preferenze, seguita da mare (26%) e montagna (12%).

## Focus

### Mangiare meno carne? Una scelta di civiltà

Cambiano i menu sulle tavole italiane, soggetti come canne al vento all'umore dei mercati: meno frutta fresca, meno carne di manzo, meno pesce, più surgelati, pollo ed insaccati. Quello degli italiani è quindi un frigorifero in balia dei prezzi di mercato più che di scelte libere e consapevoli. Da una parte gli ultimi dati Ismea sui consumi agroalimentari, dall'altra "Diamoci un taglio", la guida di Slow Food ed ActionAid ad un consumo consapevole di carne. Come far incontrare necessità e virtù? Per prima cosa rivoluzionando il nostro approccio: "gli attuali eccessivi consumi di carne, per di più orientati principalmente verso produzioni poco sostenibili, non solo compromettono ambiente e salute, ma mettono fuori gioco le razze autoctone e le produzioni virtuose, specie se di piccola scala", ricorda Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia. Già, perché ogni italiano consuma mediamente 250 grammi di carne al giorno, a fronte di un fabbisogno medio di 500 grammi la settimana: mangiamo per 4, in un mondo in cui 1 miliardo di persone va a dormire ogni sera a stomaco vuoto. Riorientare i consumi, allora, diventa non solo una necessità, ma una scelta di civiltà.



vitaly  
IN THE WORLD

www.vitalytour.com

## Wine & Food

### "The best chef in the world 2011", le previsioni di WineNews

Di scena stasera, a Londra, la cerimonia dei "50 Best S. Pellegrino", il premio al miglior chef al mondo del 2011. Di fronte ad una giuria di 800 professionisti del cibo e del vino, i 50 migliori ristoranti del mondo. Certezze? Qualcuna, in primis la pattuglia italiana, mai così nutrita, con 6 chef del Belpaese: Bottura, Alajmo, Scabin, Santini, Lopriore e Cracco. Previsioni? Non possono prescindere dal podio del 2010, ma occhio alla mina vagante Massimo Bottura. Un anno fa René Redzepi si lasciò alle spalle Adrià e Blumenthal, ma oggi, con le Olimpiadi di Londra 2012 in vista, lo chef inglese appare il favorito ...

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"I vini italiani sono molto stimolanti. E gli americani amano anche il loro stile: i vini italiani nascono come complemento al cibo". Così Michael Mondavi, a capo di FolioWine,

società d'importazione di vini in Usa, racconta a WineNews il mercato del vino italiano oltreoceano, tra l'exploit del Prosecco e la scoperta dei vitigni del territorio.

