



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World  
Love

n. 602 - ore 17:00 - Venerdì 6 Maggio 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Agricoltura e porchetta!

Agricoltura, passione giovane: il 50% di chi lavora nel settore ha meno di 40 anni. E ad essere giovani ed al passo con i tempi sono anche le idee che fanno nascere prodotti buoni. Come la porchetta, uno dei prodotti della filiera agricola più amati e popolari, ora anche in versione "eco-friendly": Michele Sisani (poco più che trentenne) della macelleria Santa Croce e Valentino Gerbi, allevatore quarantenne dell'azienda Agri Simba (Perugia) presenteranno a "Porchettiamo" (6-8 maggio, San Terenziano, [www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com)) la porchetta da "maiale verde", allevato "en plein air" con i soli cereali prodotti in azienda agricola e con frutti di stagione. Tra tradizione e tempi moderni.



SCOPRI  
LE NOSTRE  
CANTINE

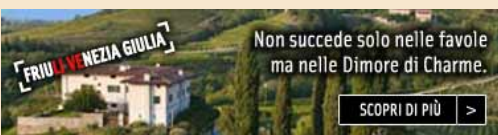
## Comunicazione agricola

Viva l'agricoltura e l'agroalimentare, settore che porta al Pil nazionale 124 miliardi di euro all'anno, prima voce se si include la meccanizzazione agricola. Ma chi comunica di più in agricoltura? Il Ministero delle Politiche Agricole? No. La Coldiretti. Almeno, così dice l'agenzia "Il Velino". L'organizzazione di Sergio Marini, nei primi 4 mesi del 2011, stravinca su Ministero e "concorrenti" (Confagricoltura, Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, Confcooperative e così via) su tutti i media: dalla tv (38% delle "apparizioni" quando si parla di agricoltura) a internet (1.180 riscontri su Google News sui 264 di Confagricoltura). Abbiamo provato a chiedere il "segreto" di questo successo all'ufficio stampa di Coldiretti. Risposta? "No comment, a noi non risulta, ragioniamo del nulla". Anche questa è comunicazione.

## Cronaca

### Priorità: sicurezza alimentare

Puntare su strategie comuni e a breve termine per migliorare la sicurezza alimentare ed evitare un ritorno delle crisi. Così il segretario di Stato Usa, Hillary Clinton, oggi a Roma per il vertice Fao. Cooperazione internazionale, trasparenza e gestione oculata di tasse alle importazioni i capisaldi da seguire per contrastare un aumento dei prezzi delle materie prime agricole che rischia seriamente di aumentare il livello di povertà nel mondo. "La sicurezza alimentare - ha detto - è una priorità della politica estera Usa".



Non succede solo nelle favole  
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

## Primo Piano

### Alcol & consumo responsabile: italiani do it better

L'Italia che guarda spesso ai modelli esteri, più sovente di quanto si pensi è l'esempio da seguire. Come nel consumo moderato di alcolici. Lo dice l'indagine Ispo di Renato Mannheimer per Federvini: il "binge drinking" coinvolge "solo" il 6%, quasi tutto di giovanissimi, della popolazione, sul 17% del Regno Unito e il 20% della Germania. E intorno ai 24-25 anni questa modalità di consumo quasi sparisce nel Belpaese, mentre rimane una pratica diffusissima, se non prevalente, nel Nord Europa. "L'indagine mostra che abbiamo solo un 35% della popolazione che beve un bicchiere a pasto - spiega a WineNews.tv, il direttore di Federvini Ottavio Cagiano - e vuol dire che abbiamo dei problemi di consumo moderato che sta scendendo, e una piccola sacca di consumo smodato in una parte esigua dei giovani, e su quella si deve agire". I dati italiani assomigliano a quelli francesi: segno che dove c'è una cultura più radicata del vino il concetto di "bere responsabile" è più facile da diffondere? "Esattamente. La cultura del vino porta con sé la cultura dell'apprendimento. Da sempre abbiamo avuto, grazie al vino, un approccio alle bevande alcoliche fatto di piccoli avvicinamenti, per esempio nelle feste in famiglia, poi si sviluppa il piacere degli abbinamenti con i prodotti alimentari. Questo comporta il piacere di degustare e di assaporare, e non la ricerca dell'alcol come elemento di estraniamento. Per anni abbiamo avuto campagne sull'abuso orientate alle esperienze del Nord Europa. Ma queste formule contrastano con la nostra realtà. E quindi allarmismo, proibizionismo e così via, che in quei Paesi non hanno risolto i problemi, da noi hanno creato risultati negativi: hanno inciso sul consumatore moderato, che alla fine, preoccupato, abbandona anche il semplice bicchiere quotidiano, e su alcuni giovani, che hanno reagito con il senso di sfida: più me lo vieti, più mi diventa attraente questo modo di fare. Ma da un lato si è sviluppata anche una riflessione su un consumo più intelligente, e qualche timido segnale c'è, e va incoraggiato, difeso e portato avanti con determinazione. Uno degli obiettivi è anche fornire a chi è chiamato a decidere delle analisi per capire quali siano gli strumenti migliori per agire".

## Focus

### Fiorisce il maggio del wine & food

A maggio "fiorisce" il wine & food. Il 7-8 alla Notte Blu dell'Europa a Firenze, gemellaggio tra i vini di Toscana e di Sardegna, con "Wine Sensation". A Lucca c'è l'"Anteprima Vini della Costa Toscana", con i vini (annate 2008-2010) "influenzati" dal Mar Tirreno. Al "Roma Wine Festival 2011" alla Città del Gusto del Gambero Rosso sono di scena le migliori cantine d'Italia. Al "Porto Cervo Wine Festival" (6-8 maggio) si parla del vino del futuro, tra stili di consumo e produzione, e nuovi linguaggi per un approccio più "friendly" con il pubblico. Con "Wine Story", Go Wine e Seminario Luigi Veronelli raccontano a Milano la storia del vino italiano in 100 grandi vini (13-14 maggio). Ma maggio è anche il "Mese degli Enofile Eretici-Gusto Nudo" a Bologna, e quello in cui inizia "Food & Art Italian Experience": laboratori, degustazioni e visite alle cantine Lungarotti (Torgiano) con Alma-Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi. E, da domani al 15 maggio, Milano non è solo "da bere" ma anche "da mangiare" con "Milano Food Week". Gita oltreconfine? A Eataly New York è di scena il Soave, e con "Barolo & Friends" l'eccellenza del Piemonte vola a Copenhagen (6-7 maggio).



vinality  
IN THE WORLD

[www.vinalitytour.com](http://www.vinalitytour.com)

## Wine & Food

### La Pac 2013 by Petrini (Slow Food) e Bové (Verdi di Francia)

Potrebbe essere una liaison d'opinione influente, in vista della Pac 2013, quella che mette insieme le idee di Carlin Petrini, fondatore e guida internazionale di Slow Food, e José Bové, leader dei Verdi francesi e vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo. Il tema che li unisce è la "sovranità alimentare" dei Paesi. Ovvero, una rivoluzione radicale del sistema agricolo, che non tenga conto solamente del mercato libero e globale che, secondo i due, starebbe affossando la piccola agricoltura. Rivoluzione a cui dovrebbe partecipare tutta la società civile del mondo. Strada possibile?

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se il produttore di vino "aiuta" quello di uva per non estirpare vecchi vigneti: ecco la filosofia di "Opol", il nettare di Bacco della Val Camonica prodotto con uve pagate il

doppio del prezzo di mercato ai conferitori di materia prima. L'idea di due giovani vignaioli, Enrico Togni e Giovanni Arcari, con l'appoggio di Slow Food, a tutela del territorio.

