



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 623 - ore 17:00 - Martedì 7 Giugno 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



### “À la santé” sì, ma in stile Napoleone Bonaparte!

Correva l'anno 1814 quando Napoleone Bonaparte veniva deposto ed esiliato sull'Isola d'Elba. Perso il potere, ma non il piacere del lusso: un esilio allietato - almeno - da brindisi a Bacco, tra nettari di classe (italiani o francesi?) sorseggiati nei giusti calici. Uno di questi (foto) sarà battuto all'asta il 15 giugno da Bonhams, a Londra. È un calice in cristallo con la "N" di Napoleone incisa sopra, custodito in un vero e proprio "scrigno" di pelle rossa della stessa forma del calice, insomma, una vera "chicca". La stima? Non proprio per tutte le tasche: tra le 2.000 e le 3.000 sterline.



SCOPRI  
LE NOSTRE  
CANTINE

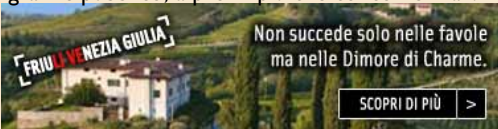
### SMS Occhio all'enoturismo

L'accordo tra i Ministeri delle Politiche Agricole e del Turismo, firmato a Vinality, per valorizzare gli itinerari di eccellenza in Italia, l'enoturismo come risorsa anticrisi, le opportunità della tassa di soggiorno per recuperare fondi da investire nei territori. E ancora, come cogliere le opportunità legate alla buona capacità di spesa dell'enoturista, lo stato dell'arte del settore in Europa e tanto altro: sono gli importanti argomenti del Forum Europeo "Strade del Vino e Sviluppo Economico Locale" nella convention di Cagliari e Selargius, dal 9 all'11 giugno, che sarà presentato domani alla Camera dei Deputati a Roma da Città del Vino, Censis Servizi, dalla Regione Sardegna e dalla Commissione Agricoltura della Camera. Importanti per un Paese in cui paesaggio, territori e sapori sono fondamentali.

## Cronaca

### Dai giardini inglesi nasce "Urban Wine", il vino della City

Quando, nel 2007, l'eno-appassionato londinese Richard Sharp scopri in un viaggio in Francia lo spirito comunitario della vendemmia, ebbe un'illuminazione. I giardini di Londra abbondano di pergolati e viti, ma nessuno sapeva cosa farsene di una manciata di grappoli: nasce allora "Urban Wine", un'impresa che raccogliendo le uve della City produce oggi 1.300 bottiglie di rosé personalizzate, in vendita sia ai soci che al grande pubblico, a prezzi più che concorrenziali.



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

## Primo Piano

### Mense scolastiche, difficile trovare l'equilibrio tra qualità, educazione alimentare e aste a ribasso

Mangiare bene, nel senso del gusto e della salute, bisogna farlo e impararlo sin da piccoli. Un pensiero che mette d'accordo tutti. Ma realizzarlo in pratica non è sempre così semplice. Anche perché, se l'educazione alimentare deve partire prima di tutto in famiglia, sempre più spesso anche i bambini pranzano fuori casa, a scuola, nelle mense. Mense che, nel tempo, si sono evolute: le società che gestiscono la ristorazione collettiva, per esempio, coinvolgono in maniera attiva nutrizionisti per proporre menu bilanciati, che guardino alla salute, scegliendo sempre di più, dove possibile, prodotti biologici e a filiera corta. Eppure, ancora oggi, secondo un sondaggio di Melarossa.it, i genitori non danno la sufficienza alla maggior parte delle mense scolastiche. In molti vorrebbero, ad esempio, che i cibi che mangiano i loro bambini fossero preparati sul posto, e non da aziende esterne. Ma questo, prima di tutto, spesso non è logisticamente realizzabile. E, sulla qualità, le aziende, che pur devono fare il loro lecito profitto, devono fare i conti con dei budget di spesa delle scuole sempre più ridotti, e che nell'assegnare l'appalto per la ristorazione scolastica sono sovente orientate a seguire il principio del massimo ribasso (ricorda Fipe-Confindustria). Questo, ovviamente, va a discapito anche della qualità dei prodotti acquistabili, che devono garantire pasti sani e gustosi da un lato, e un margine di guadagno dall'altro. È una di quelle questioni in cui tutti hanno un po' di ragione, ma sulla quale serve grande attenzione perché si parla della salute dei bambini di oggi e degli uomini di domani. Anche perché se con iniziative interessanti, dagli orti didattici ai seminari sul cibo (spesso mandate avanti su iniziativa dei privati più che del pubblico!) si spiega ai bambini l'importanza del cibo, della natura, della stagionalità, dell'agricoltura e così via, e poi a mensa tutto questo si traduce in un'alimentazione non soddisfacente dal punto di vista del gusto e della salute, si rischia di sprecare un importante lavoro di educazione.

## Focus

### Usa, la politica sempre più "in tavola"

Che l'alimentazione sana contro l'obesità infantile sia uno dei punti fissi dell'attività della first lady americana, Michelle Obama (nella foto nell'orto della Casa Bianca con i bambini), è cosa nota. La novità è che ora la prima ispiratrice di questa battaglia di Michelle, Alice Waters, inventrice negli Usa degli "edible school garden" e vicepresidente internazionale di Slow Food, scende in campo per la campagna elettorale delle elezioni presidenziali 2012 di Barack Obama. Chiaramente con quello che le riesce meglio, la cucina: la chef del celebre "Chez Panisse" il 14 giugno a Oakland preparerà una colazione con ingredienti presi dai contadini locali, per raccogliere fondi per la campagna elettorale. Un'iniziativa che significa tante cose: la legittimazione, anche politica e ideologica, di un progetto che punta forte sull'educazione al cibo dei più piccoli e vuole rispondere ad un'esigenza di salute legata al cibo sempre più forte e un segnale di profondo cambiamento. Perché se nella patria per antonomasia dei fast food e del "junk food" (anche se non c'è solo questo!) uno dei temi forti della comunicazione politica diventa quello del cibo e dell'agricoltura, allora tutto è davvero possibile.



## Wine & Food

### Napa Valley Auction, enoturismo e beneficenza a prezzi record

600.000 dollari per una tre giorni tra i vigneti di Napa Valley per 12 persone con grandi bottiglie e cooking lesson con lo chef Michael Chiarello, ma anche 180.000 dollari per un lotto di Opus One e un tour di 8 giorni in Cina con tanto di cena nella "Città proibita": quando l'enoturismo incontra la beneficenza tocca cifre record. Ecco la Napa Valley Auction 2011 che, in 31 anni, ha raccolto 100 milioni di dollari. Anche grazie all'allure del vino italiano: nel 2009, 1,1 milioni per 4 bottiglie da 3 litri di Antica Napa Valley della tenuta Usa della Marchesi Antinori e per un tour nelle sue tenute toscane.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vero petrolio dell'Italia? Il turismo legato al vino e ai sapori. Parola di Alessandro Casali, uomo di marketing e comunicazione e ideatore di "Vini nel Mondo". "Ne

sono convinto, ma serve una cabina di regia unica e più dialogo tra pubblico e privato". Eventi contro il calo dei consumi? "Sì, perché informano il consumatore".

