

**La News**



**Pasqua, sorpresa golosa: il primo uovo all'olio d'oliva**

La Pasqua è ormai alle porte, e in arrivo c'è una novità che solletica il palato dei buon gustai di tutta Italia: il "cibo degli dei" si fonde all'oro verde per una sorpresa davvero golosa, dando vita al primo uovo di Pasqua di cioccolato fondente all'olio d'oliva. L'idea, presentata da Coldiretti a Sol, il salone dell'olio di oliva in concomitanza con Vinitaly, è di un olivicoltore delle Marche, che ha unito due dei prodotti più amati dagli italiani. E come ogni uovo di Pasqua che si rispetti, non poteva mancare la sorpresa: una bottiglia di olio di oliva da consumare anche dopo le feste.

**PLANETA**

Vinitaly 2009 - Pad. 2 St. 165 I / 153 H  
Degustazioni e attività speciali per i soci del club  
Iscriviti, è gratuito! [www.planeta.it/club](http://www.planeta.it/club)



**SMS**

**Sbello? Il vino è un'altra cosa**

Ok, qualche bicchiere in più capita di berlo anche con il vino, ma non crediamo che sia questo il problema legato alle stragi della notte. Piuttosto siamo d'accordo con chi individua nel mix di cocktail a base di super alcolici, a cui spesso si accompagna l'assunzione di droghe e stupefacenti, la causa di tanti incidenti. Anche perché, diciamo così, i giovani, anche per motivi economici, non si sballano con Barolo, Brunello, Amarone, Aglianico, Sagrantino... Il vino di qualità è storia, tradizione, cultura, e ha in sé il concetto stesso di moderazione. Lo sballo è tutt'altra cosa.

Alessandro Regoli

**Primo Piano**

**"L'alcol delle stragi è di altra matrice rispetto al vino e, spesso, si abbina con l'assunzione di droghe e pasticche". Il Consorzio dei Colli Orientali del Friuli contro l'abuso di alcol**

"Stop binge drinking": è la campagna contro l'abuso di alcol e a favore del vino di qualità del Consorzio dei Colli Orientali del Friuli, per valorizzare la moda della moderazione in contrasto con il bere per sballo, in partnership con il programma europeo "Wine in Moderation". "Attraverso l'importante collaborazione con il sistema universitario regionale - spiega il presidente del Consorzio, Pierluigi Comelli - intendiamo avviare un'azione concreta in difesa del vino di qualità e promuovere, come produttori, il bere consapevole e moderato, senza entrare nel merito delle normative e dei limiti di legge per chi si mette al volante. Di certo, ci pare necessario operare per porre nella luce corretta il binomio alcol (quasi mai vino) - incidenti". "Infatti - aggiunge Ian Domenico D'Agata, professore di enologia all'Università statunitense del Nuovo Messico - l'alcol delle cosiddette stragi è di altra matrice e, spesso, si abbina con l'assunzione di droghe e pasticche". Sito ([www.stopbingedinking.eu](http://www.stopbingedinking.eu)), logo, slogan e strategia sono stati pianificati in collaborazione con Adlab@Go, laboratorio di ricerca e pratica pubblicitaria dell'Università di Udine, con la collaborazione del Centro Solidarietà Giovani "E. Micesio" Onlus di Udine. "La campagna - sottolinea Lunghi - promuove la responsabilità tra i giovani scegliendo linguaggi di comunicazione in sintonia con i loro modelli culturali, per creare attenzione e spingere alla documentazione sui danni dello sballo". Messaggio perfettamente in linea con il progetto "Wine in Moderation", che coinvolge Spagna, Francia, Germania, Portogallo, Regno Unito e Italia.

**Focus**

**"Masi non è in vendita, quello familiare è un valore irrinunciabile". Sandro Boscaini, patron di Masi Agricola, commenta a WineNews le voci di un possibile interessamento del gruppo Campari**

"Qualcuno ha definito Masi come un boccone appetibile, ma certo non siamo in vendita". Parola e musica di Sandro Boscaini, patron dell'azienda veronese Masi Agricola, prestigiosa firma della Valpolicella, che commenta così le voci di un possibile interessamento da parte del gruppo Campari sull'acquisizione della tenuta vinicola veneta. A WineNews, Boscaini ha definito i rumors una "bufala". "Non abbiamo ricevuto - ha sottolineato - nessun contatto o interessamento. Quel che è certo, è che abbiamo fatto di tutto affinché l'azienda rimanga in famiglia, perché crediamo che questo sia un valore fondamentale per un'azienda vinicola europea. Non vedo alcuna possibilità o prospettiva di diluire il nostro valore, anche perché non ne abbiamo alcuna necessità".



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Cronaca**

**Negroamaro vino del momento**

Il Negroamaro è il vino del momento, lo dice il dato della crescita del nettare di Puglia, che ha fatto segnare nel 2008 un +43,9% nelle vendite, sul 2007, nel canale della grande distribuzione organizzata, che ormai veicola oltre il 60% del vino nel Belpaese.

"Le nostre etichette - ha commentato Enzo Russo, assessore all'Agricoltura della Regione Puglia - non solo propongono uno standard qualitativo elevatissimo ma lo fanno a prezzi che sono assolutamente competitivi".



**Wine & Food**

**Slow Fish: solo il 10% delle specie commestibili del mediterraneo in vendita. Il salone del pesce a Genova dal 17 al 20 aprile**

Le specie di pesci che vivono nel Mediterraneo sono ben 266, ma poco più del 10% si trovano con regolarità sui banchi delle peschierie. Bisogna ampliare l'orizzonte del consumatore, con ricadute positive sulla salute e sul portafoglio, visto che molte specie dimenticate hanno notevoli qualità nutrizionali e prezzi contenuti. È uno dei tanti messaggi di Slow Fish, il salone organizzato da Slow Food, dal 17 al 20 aprile a Genova.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e calcio, matrimonio possibile! Testimone d'eccezione nientemeno che l'allenatore della Juventus, Claudio Ranieri, che dice a WineNews: "un buon bicchiere fa

bene anche ai calciatori, ma bisogna stare sempre attenti a non esagerare". Il mister dei bianco neri: "il rosso è quello ideale, e in certi casi aiuta anche a smaltire la fatica".

