



La Prima di WineNews.it



n. 722 - ore 17:00 - Martedì 25 Ottobre 2011 - Tiratura: 28841 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
 Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La paura nel piatto

La frode che fa più paura agli italiani? Quella nel piatto, perché al di là del danno economico e di gusto, può avere effetti negativi sulla salute. Lo dice il 60% di chi ha risposto al sondaggio Coldiretti/Swg, secondo cui l'inganno in tavola è più temuto delle frodi fiscali (40%) delle truffe finanziarie (26%) e commerciali, come la contraffazione dei marchi (25%). Ma gli italiani possono stare tranquilli, i controlli ci sono e funzionano: per il rapporto "Italia a Tavola 2011" sono state controllate 2.537 aziende, e sequestrate 15.000 tonnellate di prodotti alimentari non in regola. Con il record del 99% di campioni regolari di frutta, verdura, vino e olio, con residui chimici al di sotto dei limiti di legge.



Gambero & Bibenda

La guida del "Gambero Rosso", la più venduta (dicono i nostri sondaggi), si è presentata a Roma nel passato weekend alla Città del Gusto, mettendo in mostra oltre 400 produttori e vini d'Italia. Il 31 ottobre è la volta di quella di "Bibenda", di sicuro la guida più consultata (dicono gli "enonauti" Winenews), al Rome Cavalieri (ex Hilton), con uno dei più bei eventi di wine & food, grazie a patron Ricci e allo chef Vissani (oltre mille "eno-gastronomi" a tavola!). Due organizzazioni del vino che fanno di Roma, con i loro eventi, la vera capitale del vino d'Italia. P.S. - Dimenticavo: il 23 novembre, al Rome Cavalieri, storico luogo di Bibenda, sbarca il "Gambero Rosso", che li festeggia i suoi 25 anni di storia ... senza, però, i suoi fondatori: Bonilli, Petri, Azzara e Maone. 25 anni o un'altra storia?

Cronaca

Se la crisi fa bene al "beverage"

La crisi? Sembra giovare ai colossi del beverage. Tra luglio e ottobre 2011, quando le difficoltà economiche del mondo si sono prepotentemente riaffacciate alla ribalta, Diageo ha visto le sue vendite crescere del 9%, Pernod Ricard's dell'8%, e hanno fatto ancora meglio il ramo wine & spirits di Lvmh, +11%, e di Rémy Cointreau, a +18% sul 2010. Dato ancor più significativo, per il sito Uk "The Drink Business", perché le crescite sono in un periodo senza festività come Natale o Pasqua che, di solito, spingono i consumi ...



Primo Piano

Bacco e il "bunga bunga", l'Impero Romano e il vino: ecco la storia di "Roma Caput Vini"

Cosa centra il vino con il "bunga bunga"? Semplice: se il nettare di Bacco è uno dei piaceri più antichi del mondo, nella Roma imperiale era partner costante del mestiere più antico del mondo. Al punto che "sesso, cibo e vino sono a Roma così profondamente intrecciati da rendere spesso difficile la distinzione tra una Taberna e un Lupanare". Esempi? Le "Fornices" (da cui fornicare) sono prostitute che attendono i clienti sotto gli archi (fornices) offrendo tazze di vino. O le "Fellatrices", dedite ad una delle forme più diffuse di erotismo, che affollano i bagni pubblici ed offrono coppe di vino aromatizzato. O, ancora, le "Blitidae", prostitute nelle taverne che prendono il nome dal vino a basso prezzo (blitum) venduto. Ecco una delle curiosità del libro "Roma Caput Vini" di Giovanni Negri per Mondadori, che "vuole ristabilire una verità storica - spiega l'autore - cioè che l'impero Romano ebbe per il vino la stessa importanza che gli Usa hanno avuto per la Coca-Cola". In entrambi i casi, infatti, le imprese militari portarono nel mondo quello che era un prodotto per il mercato interno: "la Coca-Cola divenne icona quando 64 linee di confezionamento seguirono l'esercito Usa nella Seconda Guerra Mondiale. Il "vinum" diventò mito in tutta Europa quando ogni legionario romano lo portò in ogni dove, nelle campagne di conquista imperiali, e poi diffuse la coltivazione della vite in tempo di pace". A testimone dell'importanza di Roma per il vino, anche la ricostruzione etimologica (di Elisabetta Petri) dei nomi di vitigni e territori (da Romanae - Romanée Conti a Vitis Biturica Burdigala - Cabernet Sauvignon, Bordeaux; da Ellenium - Aglianico a Barbarica Silva - Barbaresco e Clante - Chianti). Il volume sarà presentato in un "road show" in alcuni dei più importanti "luoghi" del vino italiano: si parte il 18 novembre a Feudi di San Gregorio (Avellino), poi Bellavista (Franciacorta), Rome Cavalieri con Ais-Bibenda, Messina con Planeta, Banfi (Montalcino) ed Enoteca del Roero (Cuneo).

Focus

Il "Patrimonio alimentare dell'Umanità" Fao

Dal patrimonio culturale dell'Unesco, al patrimonio alimentare della Fao. Ecco la proposta per dare il via alla nuova "lista" a tutela della biodiversità firmata da Diana Bracco, vice presidente di Confindustria per il progetto "Ricerca & Innovazione" e presidente di Expo 2015 Spa, nel convegno della Fao, l'Organizzazione per il Cibo e l'Agricoltura delle Nazioni Unite, "Sustainability of food systems and diets for stability" di Roma. "Nel 2010 l'Unesco ha dichiarato la Dieta Mediterranea "Patrimonio immateriale dell'Umanità" - spiega la Bracco - e ora la Fao può giocare un ruolo importante, promuovendo un'iniziativa simile che abbia lo scopo di premiare e preservare la biodiversità come "Patrimonio alimentare dell'Umanità", e Expo 2015 di Milano potrebbe essere la piattaforma ideale per lanciare l'iniziativa". Un'idea che va nella direzione non solo di una più consapevole cultura del cibo nel mondo, ma anche della lotta alla fame, che oggi "colpisce 1 miliardo di persone senza un adeguato accesso all'acqua e al cibo - ricorda Federalimentare - con il paradosso mondiale di 1 miliardo di persone che hanno problemi di sovranutrizione".



GOOD Udine Fiere www.goodexpo.it
 28 ottobre - 1° novembre
 the 2011 food experience 3° salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari



Wine & Food

"Trasparenza" e qualità di territorio: ecco "Osterie Slow Food"

Offrire non solo sapori eccellenti, ma anche "trasparenza", perché un piatto si giudica per la sua bontà, ma anche per la storia che c'è dietro e per come vengono prodotti o allevati gli ingredienti. E qualità fatta con prodotti locali: ecco cosa vogliono i buongustai di oggi. Almeno per "Osterie d'Italia 2012", la guida di Slow Food dedicata ai locali del Belpaese in cui ritrovare un cibo sano e genuino sotto i 35 euro, legati proprio dal fil rouge delle materie prime. E che incorona al top Piemonte e Toscana (come per il vino) con 24 "Chioccioline" a testa (locali più in sintonia con la filosofia "Slow") su 225 in totale.

Winenews.TV

In tempi di crisi finanziarie gli asset agricoli sono non solo un bene rifugio importante, ma anche una occasione di sviluppo sostenibile dei territori. Il caso di Fondiaria Sai, uno dei gruppi assicurativi più importanti, che investe nella terra, anche per creare un rapporto virtuoso con i territori. Parla il presidente di Sai Agricola, Paolo Ligresti.

