

**La News**



**Good wine? Dillo alla Luna!**

Anche una bottiglia di vino può avere la Luna storta, quindi meglio non degustare quando il calendario lunare le permette di dare il meglio. È l'idea di due catene di supermercati britannici, Tesco e Marks & Spencer, che hanno deciso di seguire il calendario redatto da un'anziana sostenitrice della biodinamica e di non organizzare assaggi nei giorni in cui, secondo le fasi lunari, il vino non farebbe bella figura con i critici. L'autrice del calendario, da 47 anni, è Maria Thun, bisnonna tedesca che divide il mese in giorni "frutta", "fiore", (i migliori per degustare) e "foglia" e "radice" (i peggiori) a seconda dell'effetto che la Luna avrebbe su tutti gli organismi viventi.



**SMS L'alta ristorazione va pagata**

L'alta ristorazione italiana appare in difficoltà, e molti chef-patron sono sempre più impegnati in consulenze o collaborazioni per "mantenere" il proprio locale. Colpa della crisi, certo, ma anche di un sistema che sembra non trovare la necessaria chiave manageriale. Del resto i costi di queste attività sono elevatissimi, e se i clienti nostrani non capiscono che vivere un momento culinario top è un fatto che esula il concetto di mangiare quotidiano, ma rappresenta un'esperienza unica, da concedersi ogni tanto ma capace di ricordi indelebili, sarà davvero difficile uscire dal circolo vizioso in cui si è cacciato il settore.

Alessandro Regoli

**Cronaca**

**Un Sagrantino da Nobel**

Davvero un bel regalo quello che Marco Caprai, alla guida della più famosa griffe del Sagrantino, consegnerà domani a Roma a Rita Levi Montalcini per i suoi 100 anni, nel giorno del compleanno della scienziata. Un assegno da 20.000 euro destinati alla sua Fondazione per la scuola delle donne in Africa, raccolti in sole due settimane con la limited edition di Sagrantino Cobra: 225 litri, in bottiglie personalizzate con un'etichetta "futurista" dedicata al premio Nobel, provenienti dal vigneto sperimentale della cantina umbra.



**Primo Piano**

**Rischio "dazi di ritorsione" Usa per gli alimentari di alta qualità Ue. La causa? Il "gran rifiuto" europeo della carne agli ormoni americana**

Qualcosa di meno di una certezza, qualcosa di più di una probabilità: dal 23 aprile, gli Stati Uniti potrebbero introdurre i temuti "retaliatory tariffs", i cosiddetti "dazi di rappresaglia", su diversi prodotti dell'alimentare di qualità provenienti dai Paesi dell'Ue a 26, in risposta alla decisione dell'Unione Europea, in questo caso guidata dalla Francia, di non importare la carne trattata con gli ormoni dagli States. Secondo quanto riportato da quotidiani finanziari internazionali, nei giorni scorsi, come il "Wall Street Journal", i dazi sono stati autorizzati dalla World Trade Organisation nel 1999, dal momento che non sono state riscontrate basi scientifiche a sostegno di questa sorta di "embargo" europeo della carne americana. E così, sotto la logica dell'"occhio per occhio, dente per dente", potrebbero cadere vittime illustri, come il formaggio Roquefort francese, al quale verrebbe applicata una tassa aggiuntiva del 300%, portando il suo prezzo fuori mercato a oltre 120 dollari al chilo, e tanti altri prodotti di qualità di provenienza comunitaria che potrebbero subire un aumento del 100% del prezzo al consumo: dall'acqua minerale italiana (S.Pellegrino in testa, molto popolare tra i consumatori Usa) alla carne, dai tartufi al foie gras, dai prosciutti con l'osso al cioccolato, fino alla frutta sciropata. Una vera e propria potenziale guerra commerciale transatlantica alle porte dunque, una situazione che se non verrà risolta in fretta, potrebbe rappresentare un ulteriore durissimo colpo per le produzioni alimentari europee di eccellenza, che già sono colpite, come ogni altro settore merceologico, dalla crisi economica globale. Secondo alcune fonti, però, almeno il vino non sarebbe coinvolto dall'applicazione dei "retaliatory tariffs".

**Focus**

**New York, in arrivo una "tassa sul pavimento" per vino e birra**

Lo Stato di New York, uno dei centri economici più importanti del mondo, sta per imporre una sorta di "tassa sul pavimento" per tutti i grossisti e i dettaglianti che vendono birra e vino. La tassa, un vero e proprio "piano fiscale scacciacrisi", che dovrebbe entrare in vigore dal 1° maggio, sarà applicata su tutti i vini e le birre in deposito nei magazzini e nei negozi e, secondo il "New York State Liquor Stores Board", peserà per una cifra di trentadue e sette centesimi per gallone inventariato. Allo stesso tempo sarà introdotto anche un aumento delle accise pari a 30 centesimi per gallone. Per il sito britannico [www.decanter.com](http://www.decanter.com), che ha lanciato la notizia, i negozi saranno costretti a fare delle grandi svendite prima del 1° maggio per diminuire il peso delle loro scorte, e non saranno disposti ad acquistare altra merce in questo momento, con il rischio, peraltro, di dover pagare due volte le tasse sui prodotti già acquistati. Il provvedimento mette a rischio chiusura 1000 negozi di liquori e 4-5000 posti di lavoro.



**RCR** CRISTALLERIA ITALIANA  
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR  
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Wine & Food**

**S.Pellegrino World's 50 best Restaurants, 6 italiani nella Top 100**

Sono sei i ristoranti italiani nella S.Pellegrino World's 50 best Restaurants 2009, che conferma Ferran Adrià al vertice, seguito da The Fat Duck di Heston Blumenthal e dalla sorpresa danese del Noma di Copenaghen. L'Osteria Francescana di Massimo Bottura, al 13° posto (più alta new entry), guida la pattuglia del Bel Paese nella Top 100, seguita da Ristorante Cracco (22), Gambero Rosso (28), Combal Zero (42), Dal Pescatore (48) ed Enoteca Pinchiorri (72). Tanti i giovani talenti che hanno scalato la prestigiosa classifica, nella quale primeggiano complessivamente Francia e Stati Uniti, poi Spagna e Italia.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In tema di cibo, naturale fa sempre rima con buono e salutare? Nel mondo scientifico c'è chi pensa di no, e contro alla sempre più diffusa alimentazione 100% naturale come

sinonimo di salutare, afferma l'importanza della ricerca anche per migliorare la qualità degli alimenti. Parla Chiara Tonelli, docente di Genetica (Università di Milano).

