



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 869 - ore 17:00 - Mercoledì 23 Maggio 2012 - Tiratura: 29635 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### L'addio al nubilato? Ora è trendy passarlo "in cucina"

Le ultime ore prima di prendere marito? La novità più trendy del momento è di passarle in cucina. E non in una cucina qualunque, ma in un ristorante per imparare da uno chef stellato Michelin i segreti per non sfigurare ai fornelli nei confronti della suocera. L'idea è del ristorante "La Credenza" di San Maurizio Canavese, a pochi passi da Torino, che propone un addio al nubilato davvero alternativo, con gli chef Igor Macchia (foto) e Giovanni Grasso nei panni di insegnanti per le promesse spose, a cui sveleranno come prendere il futuro marito anche per la gola ...

## Primo Piano

### Cibo & italiani, meno consumi ma più spreco

Paradossi dell'era moderna: in Italia si consuma sempre meno cibo, ma se ne spreca sempre di più. Tra crisi economica, maggiore attenzione alla linea e alla salute e stili alimentari che cambiano, infatti, i consumi in tavola nel Belpaese sono diminuiti del 3% tra il 2000 e il 2011, e di ben il 5,1% dal 2005 al 2011, mentre nel complesso gli italiani hanno consumato il 4,1% in più di beni, merci e servizi di un decennio fa. A dirlo l'analisi di Federalimentare su dati Istat, che ribadisce, inoltre, le preoccupazioni per l'impatto che aumento dell'Iva e ipotizzate tasse su certi prodotti potrebbero avere su un settore che, in Italia, tra produzione e indotto, vale 245 miliardi di euro, il 15% del prodotto interno lordo. Nondimeno, però, nonostante budget ridotti e pasti sempre meno pantagruelici, l'Italia è sul podio mondiale dei Paesi che sprecano più cibo in assoluto: 108 chilogrammi a famiglia all'anno, 27 chili a persona, per un costo di 454 euro all'anno a famiglia. "Meglio" fanno solo Regno Unito, con 110 chili a famiglia, e gli Stati Uniti, con 109 chili. Uno spreco di cibo buono che, nel mondo, tra perdite lungo la filiera, scarti di produzione e pattumiere domestiche, vede andare in fumo oltre il 30% della produzione totale destinata al consumo umano, con i soli Paesi industrializzati che bruciano 222 milioni di tonnellate di cibo all'anno, una quantità sufficiente a sfamare tutta l'Africa Sub Sahariana. Un paradosso che vede finire 1,3 miliardi di tonnellate di cibo nella spazzatura, a livello mondiale, quando c'è 1 miliardo di persone, 1 su 6, che non ha accesso a sufficienti risorse idriche e alimentari. Tema al centro del "webinar" in diretta streaming oggi, dalle ore 17, "Spreco alimentare: come ridurlo dal campo alla tavola", promosso dal Barilla Center for Food & Nutrition, su [www.barillacfn.com](http://www.barillacfn.com). Tra i relatori Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, spin-off dell'Università di Bologna, Tristram Stuart, scrittore londinese firma di best seller come "Waste - Uncovering the global food scandal" e attivista impegnato contro lo spreco alimentare, e Jean Schwab, responsabile della National Food Recovery Initiative dell'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente Usa.

## Focus

### Decanter World Wine Awards 2012, 31 ori per l'Italia del vino dalla celebre rivista UK

31 medaglie d'oro, come nel 2011, con il Veneto che domina (con 9 riconoscimenti, di cui 6 Amarone della Valpolicella), seguito da Toscana, Sicilia e Friuli Venezia Giulia con 5, Lazio e Valle d'Aosta con 2, e una a testa da Trentino, Marche ed Emilia Romagna: ecco l'Italia migliore dei "Decanter World Wine Awards" 2012, i premi della celebre rivista inglese ([www.decanter.com](http://www.decanter.com), che in ottobre lancerà il sito in cinese, ndr), svelati alla London International Wine Fair, a Londra (foto) fino al 24 maggio ([www.londonwinefair.com](http://www.londonwinefair.com)). Tra i premi di categoria, tutti dedicati a vini oltre 10 sterline allo scaffale, il Barolo Cannubi 2008 di Damilano si aggiudica il "Rosso del Piemonte"; il Baglio Florio 1998 di Florio è il miglior vino del Sud Italia fortificato; il Nero d'Avola 2010 di Musita è il miglior rosso del Sud Italia; lo Chardonnay 2009 di Planeta è il miglior bianco del Sud Italia; il Brunello di Montalcino 2007 di Pinino il miglior rosso di Toscana; l'Amarone della Valpolicella 2009 Villa Annaberta il miglior rosso del Veneto. L'elenco completo su [www.winenews.it](http://www.winenews.it).



### L'agricoltura antimafia

Nel giorno in cui l'Italia ricorda i 20 anni dalla strage di Capaci in cui perse la vita uno dei paladini della lotta alla mafia, Giovanni Falcone, impossibile non pensare anche a chi combatte la criminalità con il wine & food. Perché se è vero, dice Fipe-Confcommercio, che "la holding criminale della ristorazione è la più grande catena di ristoranti in Italia, con 5.000 locali, 16.000 addetti, e più di un miliardo di euro l'anno", è altrettanto vero che esistono esperienze come Libera Terra, il progetto fondato da Don Luigi Ciotti, le cui cooperative gestiscono terre confiscate alle cosche da cui nascono prodotti eccellenti, dal vino alla pasta e tanti altri. Prodotti che hanno un significato etico potentissimo, ai cui produttori, oggi più che mai, un grazie è quanto meno dovuto.

## Cronaca

### Buonitalia sciopera

Sul futuro di Buonitalia ora scendono in campo anche i sindacati: 4 ore di sciopero, oggi, contro il licenziamento collettivo avviato dal Governo. "Punire le responsabilità politiche e amministrative, non i lavoratori", dicono i sindacati, come già espresso da alcuni esponenti del mondo politico. Anche perché la promozione dell'agroalimentare italiano che era compito di Buonitalia è una necessità, che sarà assorbita, probabilmente, da altri enti. Perché non sfruttare, dunque, professionalità già formate?



## Wine & Food

### Salumi mon amour: in Italia se ne mangiano 20 chili a testa all'anno

Gli italiani vanno ghiotti di salumi, tanto che ne mangiano 20 chili a testa ogni anno. Una passione alla Jacovitti che vede ora farsi più stretto il legame con la salute, con la salumeria che si adatta ai nuovi stili alimentari e riduce sale e grassi. Un simbolo della tradizione italiana che si innova e che, nel 2011, ha raggiunto la soglia del miliardo di euro in esportazioni, con il comparto, che sottolinea l'Assica (Confindustria), vale 8 miliardi di euro. Domina il prosciutto: in Italia, si consumano 30 milioni di crudi e 45 milioni di cotti. Se ne parlerà il 24 maggio ad "Eurocarne" a Veronafiere (info: [www.eurocarne.it](http://www.eurocarne.it)).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Facce da "wine enthusiasts": a tu per tu con collezionisti e appassionati del grande vino da tutto il mondo, per capire cosa significa per loro frequentare eventi glamour dove si

incontrano grandi etichette, bellezze storiche e produttori. Dall'Australia agli Stati Uniti al Sudamerica, per un assaggio di made in Italy di lusso a 360 gradi, come a "Divino Tuscany".

