

**La News**



**Dall'uva l'elisir di lunga vita, in Spagna arriva in pillole**

L'elisir di lunga vita si trova nell'uva, e in Spagna lo hanno trasformato in pillole grazie ai ricercatori del Consiglio Superiore di Ricerche Scientifiche Spagnolo (Csic), guidati da Juan Carlos Espin. La proprietà miracolosa è data dal resveratrolo, che si trova anche nel vino rosso, ma deve essere assunta in grandi quantità per avere effetti benefici sulla salute. Per superare il problema gli scienziati hanno potenziato la sostanza fino a 2.000 volte con i raggi ultravioletti che stimolano l'uva: una pillola apporta la stessa quantità di resveratrolo di 45 chili d'uva o 45 litri di vino rosso.

**MANCA POCO A VINI NEL MONDO**  
PREPARATEVI  
Spoleto, 30 maggio - 2 giugno

**SMS L'orto delle meraviglie**

Secondo un grande chef, ogni ingrediente ha un piatto per esprimere il meglio di sé, sia nero, giallo o bianco e di ogni parte del mondo. Niente di più bello della notizia che arriva da Bologna, dove, prima volta in Italia, signore marocchine immigrate da zone rurali coltivano orti comunali con erbe arabe aromatiche proprie della loro cultura gastronomica, grazie all'associazione Annassim. Alla faccia di "via il kebab e i negozi etnici", ecco una bella controtendenza, anche se chi scrive ama il tipico, ma cerca il più possibile di essere democratico e pensa che la libertà sia sovrana anche in cucina. Del resto siamo o non siamo cittadini del mondo?

Emma Lucherini

**Cronaca**

**Coldiretti porta in piazza allevatori e maiali**

Allevatori e maiali domani nelle piazze del Belpaese in difesa di tutte le stalle italiane con dimostrazioni, degustazioni e presidi organizzati da Coldiretti. Bersagli delle manifestazioni saranno la mancanza di trasparenza nella vendita dei prodotti, che avrebbe evitato il crollo delle vendite di fronte alla psicosi da emergenza sanitaria, e la grande distribuzione, che, secondo Coldiretti sull'ambiguità dell'informazione fa business a danno di imprese e consumatori.

21 MAGGIO 2009  
PLANETA FOR LIFE  
UN APERITIVO SOLIDALE NELLA TUA CITTA'

**Primo Piano**

**Il Ministro del Turismo Michela Brambilla e il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia domani a Roma tengono a battesimo il nuovo corso del turismo enogastronomico**

L'enogastronomia italiana, con la sua ricchezza di vini e prelibatezze a denominazione d'origine, è, da sempre, uno degli asset economici più importanti del Belpaese. E il turismo enogastronomico, con i suoi 6,5 milioni di turisti ed un fatturato di 2,5 miliardi di euro, è uno dei principali motivi di attrazione turistica, da Nord a Sud di tutto il territorio nazionale, con il suo patrimonio di storia, tradizione e varietà di sapori, al pari di arte e architettura. Dalla consapevolezza della crescente importanza di un settore che basa la propria forza su prodotti simbolo dell'"Italian style" nel mondo, il vino e il cibo, e dalla volontà di valorizzarlo ancora di più, il neo Ministro per il Turismo, Michela Brambilla, fresco di nomina, ha istituito la "Commissione per la promozione e il sostegno del turismo enogastronomico", che sarà tenuta a battesimo domani a Roma insieme al Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia. La Commissione, sarà formata da diversi esponenti della filiera enoturistica: associazioni di settore, studiosi, sociologi, produttori, ristoratori, albergatori, e giornalisti. Il presidente onorario sarà Gualtiero Marchesi, figura di riferimento e ambasciatore a livello internazionale dell'alta ristorazione e della qualità italiana. Tanti i progetti che la Commissione sta già elaborando per il rilancio dell'immagine e delle eccellenze dell'enogastronomia in Italia e nel mondo: l'obiettivo primario è far sì che la qualità e la storia del wine & food italiano siano sempre di più motivo di richiamo, e che l'enoturismo possa giocare un ruolo sempre più incisivo nella destagionalizzazione dei flussi del Belpaese.

**Focus**

**Vino & Marketing, negli Stati Uniti arrivano le etichette degli ex campioni di Baseball**

Tra lanciare nel "diamante" una palla da baseball, e lanciare sul mercato americano un vino, non ci deve poi essere troppa differenza, avrà pensato l'ex stella del guantone Rollie Fingers (nella foto), lanciatore degli anni '60-'80, entrato nella Hall of Fame. E la stessa cosa avranno pensato il commerciante Ken Christensen, e il produttore californiano Rod Moniz. Così è nata una vera e propria etichetta, della Cooperstown Cuvee, firmata e con l'effigie di Fingers, che si è prodigato ad andare in giro per l'America a promuovere il suo vino, autografando le bottiglie, come faceva un tempo con i cappellini delle squadre. Il suo Cabernet, venduto a 15-20 dollari a bottiglia, è andato letteralmente a ruba. Visto il successo, secondo la stampa americana, sarebbe in arrivo un'intera linea di etichette con i volti di altri ex campioni del baseball. Chissà, in tempi di crisi in Italia qualcuno potrebbe produrre un'etichetta con la foto di Roberto Baggio, o Michel Platini, o magari con l'effigie di Maradona. Sarebbe un successo assicurato, almeno in quel di Napoli...



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

**Wine & Food**

**La cucina si fa rock. Le ricette? Le scrivono cantanti e giornalisti!**

La cucina si fa rock, e le ricette arrivano dalle star della musica e dai giornalisti. Alex Kapranos, leader del gruppo, ha scritto e pubblicato "Rock Restaurant, a cena con i Franz Ferdinand", con tutti i piatti della band in tournée. È di Kay Bozich Owens e Lynn Owes "Lost in the supermarket: an Indie Rock Cookbook", con le invenzioni gastronomiche di diversi gruppi del genere. Per i vegani c'è "Please Feed Me. A Punk Vegan Cookbook", di Niall McGuirk. E ancora, "I Like Food, Food Tastes Good: In the Kitchen with Your Favorite Bands", guida al pre e post concerto scritto da Kara Zuoaro.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Produrre più cibo nel mondo? Carlo Petrini, fondatore e presidente Slow Food: "se prendiamo coscienza dell'enorme spreco di cibo, soprattutto nei paesi ricchi, ci

accorgiamo che manca la qualità, non la quantità". Il maestro Ermanno Olmi, regista del film "Terra Madre": "se si coltiva la terra in modo consapevole si è ortolani di civiltà".

**ModulGraf**  
Etichette autoadesive  
Sistema audio ecoCoder®