



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 892 - ore 17:00 - Lunedì 25 Giugno 2012 - Tiratura: 29703 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### "Easy cooking" per vincere

Dopo la bella vittoria sull'Inghilterra, arrivano i piatti forti nel menu europeo della nazionale di calcio: la semifinale di giovedì con la Germania, intanto, e poi ... Ma la domanda è: cosa portare in tavola per godersi la partita al top? Gli chef stellati, sondati dal "Polli Cooking Lab", non hanno dubbi: 7 su 10 scelgono "l'Easy Cooking", ovvero preparare piatti di qualità con il minimo sforzo, puntando su prodotti naturali con molta fibra, leggeri e freschi. Spazio, quindi, a verdure (76%), mozzarella (51%), funghetti (44%), frutta (41%) e pesce (37%). E se la tensione della partita blocca le idee su cosa preparare, il web è il luogo giusto per risolvere il problema e concentrarsi sul tifo ...



### Colpi di sonno

Non ci saranno mai controlli sulle strade con il "sonnometro", fatto sta che mentre vino e alcol, anche consumati in modica quantità, sono sempre nel mirino, con i classici 2 bicchieri a pasto che rischiano di portare al ritiro della patente, spesso ci si dimentica che tante sono le cause degli incidenti stradali. Senza smarcarsi dal problema dell'abuso di alcol, che esiste e va combattuto, è bene ricordare che ben 1 incidente su 5, in Italia, è causato dal colpo di sonno. A dirlo una ricerca di "Fondazione per la ricerca e la cura dei disturbi del sonno" con Mercedes Benz Italia. "Mettersi al volante - avvertono gli esperti - dopo aver dormito poco o male, è come guidare dopo aver bevuto un litro di vino in un'ora e a digiuno. E se alcol e droghe si accertano con analisi e test su strada, la sonnolenza no" ...

## Cronaca

### Diageo "in borsa" per l'Asia

Il mercato asiatico del vino fa gola a tutti e, mentre i più importanti Paesi produttori cercano di presidiarlo con azioni di promozione e di educazione alla cultura del vino, c'è anche chi batte la strada della "finanza": il colosso inglese del beverage Diageo (nel 2011 ha realizzato vendite per 13 milioni di sterline), già quotato a Londra e New York, starebbe pensando al listing anche sulla borsa di Hong Kong "per facilitare la propria espansione nei mercati emergenti", si legge sul quotidiano inglese "The Telegraph" ...



## Primo Piano

### Un'estate in musica per i wine lovers del Belpaese

Calde notti stellate, un tripudio di strumenti in ensemble ed assoli, danza, teatro e opera lirica, palcoscenici e schermi tra botti e vigneti, con un calice di vino sempre tra le dita: ecco gli "ingredienti" dell'estate degli amanti del buon bere, in giro per i più famosi territori del vino del Belpaese. Si parte domani, con "MelodiadelVino - L'Armonia dei Sensi", che, fino al 7 luglio, animerà le più belle tenute di Toscana, dalla Tenuta Rocca di Montemassi di Zonin al Castello di Poggio Alle Mura della famiglia Mariani, con i più grandi interpreti di musica classica del mondo, dal violoncellista russo Alexander Kniazev al pianista francese Marc Laforet ([www.melodiadelvino.it](http://www.melodiadelvino.it)). Poi, sarà il jazz il protagonista dell'estate: prima all'edizione n. 30 del "Jazzfestival Alto Adige", il 7 luglio, con il concerto di Angelika Niescier, sassofonista tra le più dotate del panorama europeo, ospitato dalla Weinschenke Vineria Paradeis di Alois Lageder ([www.vipticket.it](http://www.vipticket.it)); quindi un grande classico, il "Jazz&Wine in Montalcino", all'edizione n. 15, firmato dalla cantina Castello Banfi e Jazz & Image di Roma, che, dal 17 al 22 luglio, trasforma la patria del Brunello in "capitale" del grande jazz, con artisti del calibro del grande sassofonista americano Scott Hamilton, Reggie Washington, la storica voce del programma "Montecarlo Nights" Nick the Nightfly, il Kurt Elling Quartet, e tanti altri big ([www.castellobanfi.it](http://www.castellobanfi.it)). La patria del Sassicaia e dell'Ornellaia, i cipressi resi celebri da Giosuè Carducci, lo sfondo dell'Arena Mario Incisa della Rocchetta, sono, invece, le "quinte" del "Bolgheri Melody Festival", la prestigiosa kermesse che tra danza, musica, opera lirica, operetta, cabaret, talk show televisivi con importanti ospiti, arte, degustazioni all'Enoteca del Territorio di Bolgheri e concerti nelle cantine più famose dedicati al celebre compositore francese Claude Debussy, vede protagonisti sul palco grandi artisti come Roberto Bolle, i Momix di Moses Pendleton, i Nomadi, Enrico Brignano, i comici di Zelig e molti altri ancora, dal 18 luglio al 18 agosto a San Guido di Bolgheri, con il meglio del patrimonio vitivinicolo bolgherese e della Costa degli Etruschi ([www.bolgherimelodyfestival.it](http://www.bolgherimelodyfestival.it)).

## Focus

### Turisti 2012, "fuori stagione e fai da te"

Sempre più "fuori stagione", ma ancora in maggioranza ad agosto, e sempre più "autosufficienti" dal punto di vista enogastronomico, a discapito dei ristoranti: ecco i vacanzieri estivi 2012 fotografati da Coldiretti su dati Swg. Se il 36% degli italiani ha scelto di trascorrere le ferie fuori stagione, vacanza d'estate per il 55% vuol dire ancora agosto. E se alla crisi resiste meglio la vacanza "verde" in agriturismo, estate è soprattutto mare e spiaggia. E qui arriva la sorpresa: per la prima volta in 5 anni gli italiani che si prepareranno da soli il pranzo "al sacco" supereranno quelli che sceglieranno il ristorante: 32% su 28%. Un sorpasso spinto soprattutto dalla necessità di risparmiare qualcosa, ma anche dalla passione degli italiani per i fornelli, e da un'estate che predilige piatti semplici e gustosi, spesso consumati in riva al mare, nelle piazze delle città d'arte o all'ombra delle pinete. "Tra i piatti più gettonati i classici panini ma anche l'insalata di riso, le frittate, la caprese, le paste fredde, la cotoletta, prosciutto e melone, e tanta frutta. E l'acquisto degli ingredienti, sempre più spesso, avviene nei mercatini che si moltiplicano nelle località di vacanza, e che puntano forte sui prodotti tipici".



## Wine & Food

### Quando gli "scarti" diventano un menu stellato per 1.000 persone

Quando gli "scarti" diventano un menu stellato per 1.000 persone: a prepararlo Moreno Cedroni, 2 stelle Michelin con "La Madonnina Del Pescatore" a Senigallia, domani nella cittadina marchigiana nel "CaterRaduno" di Caterpillar (Radio2). "Primo: non sprecare" il nome della cena, by "Last Minute Market", spin-off dell'Università di Bologna, e campagna europea "Un anno contro lo spreco". Insieme a prodotti forniti da tante cooperative, tanti scarti ancora buoni recuperati, come verdure e forme di grana danneggiate dal terremoto in Emilia, per una simbolica "seconda vita" attraverso il cibo.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dove va la ristorazione italiana, e quali sono le scelte giuste da fare per superare una crisi che non risparmia nessuno? WineNews lo ha chiesto ad uno degli chef più noti al grande

pubblico, Gianfranco Vissani: "I ristoratori devono puntare sui prodotti del territorio, facendo attenzione a non avere una cantina esagerata, che ha costi altissimi".

