

**La News**



**"SalumiAmo": i salumi made in Italy in tour a Berlino**

I salumi made in Italy arrivano in tour a Berlino dal 25 al 31 maggio, protagonisti di una ricca serie di happy hour, nei locali più trendy della città con "SalumiAmo" Germania, evento promosso dall'Istituto per il Commercio con l'Estero insieme all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Dopo Amburgo e Monaco, "SalumiAmo" fa dunque tappa anche nella capitale tedesca per far conoscere ed apprezzare i salumi Dop e Igp, fiore all'occhiello del patrimonio agroalimentare italiano (info: [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)).

**Primo Piano**

**Più fantasia e meno sale nella grande cucina. E' lo slogan del grande chef Gianfranco Vissani per unire gusto e salute**

Misura e fantasia in cucina contro l'eccesso di sale: è il nuovo slogan del pluristellato e popolare chef Gianfranco Vissani, che ha detto la sua nel convegno internazionale sull'ipertensione organizzato all'Università La Sapienza di Roma. "Il sale - ha spiegato lo chef - è fondamentale in cucina ma il segreto sta nella mediazione. L'attenzione deve stare più nell'eccellenza dei prodotti, che nel condimento. Quindi, usare il sale con moderazione, non metterlo nell'acqua della pasta ma piuttosto nel sugo. Nell'insalata si può evitare il sale se si usa un buon olio d'oliva".

Il sale è il nemico numero uno dell'ipertensione, concordano gli esperti, che può essere combattuta con la prevenzione, attraverso un'alimentazione dove il consumo di questo elemento non deve superare i cinque grammi al giorno. Ma una buona dieta contribuisce anche a diminuire lo stress ossidativo che provoca l'invecchiamento delle arterie. La migliore, viene segnalato, rimane quella mediterranea, ricca di frutta e verdura fresche che contengono potassio in grado di riequilibrare il sodio ingerito, vitamine C ed E, ed olio d'oliva che protegge le pareti delle arterie. A questo regime alimentare dovrebbero rivolgere particolare attenzione soprattutto gli anziani che, avendo meno possibilità di reperire ogni giorno prodotti freschi, potrebbero allora scegliere il pane senza sale, come quello toscano, i cereali ed i formaggi evitando quelli più salati.

Il vino? I grandi esperti hanno ricordato che uno o due bicchieri ai pasti non fanno male. Così anche circa venti grammi di cioccolata a fine pasto, che anzi stimola e migliora l'umore.

**Focus**

**Asta di primavera Gelardini & Romani: oltre 850 fra bottiglie, Magnum e Jeroboam all'incanto il 28 maggio a Roma**

Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste italiana specializzata in vino, dopo il successo registrato a marzo scorso, in cui è stato aggiudicato il 119% del valore di base asta dell'intero catalogo, propone, anche grazie ad importanti affidamenti provenienti da tutta Europa, per la nuova asta di primavera il 28 maggio a Roma, un catalogo incentrato sulle migliori appellazioni, a livello mondiale, che più si prestano al consumo nei mesi caldi. All'incanto una straordinaria selezione di vini bianchi, Champagne, Borgogna sia bianchi che rossi, Riesling della Mosella e Chateaufeuf-du-Pape. Molte le rarità, fra le quali Mayer, DRC, Rouget, Coche Dury, Leflaive, Karthausenhof, AJ Adam, Dom Perignon, Janasse, Salon. Inoltre, novità, sarà una sezione "en-primeur" dedicata ad alcuni fra i più pregiati Chateaufeuf-du-Pape (come Clos Papes e Vieux Telegraph) essendo l'annata 2007 una delle migliori di sempre per questa appellazione (info: [www.grwineauktion.com](http://www.grwineauktion.com)).



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

**SMS Un tanto al chilo...**

La qualità costa, ed è giusto così. E quando si parla di alta qualità, a proposito di cibo e vino in particolare, spesso la critica che viene mossa, e che in parte condivido, è come possa chi vive con 1000 euro al mese comprare una particolare mortadella Dop, magari venduta in negozio a 40 euro al chilo, invece di quella industriale a 15 euro. Poi però, girandomi in mano un qualunque, popolarissimo cioccolatino industriale, per fare un esempio, mi accorgo che nei negozi, anche a causa dei ricarichi applicati dai commercianti, si arriva anche a 70 euro al chilo, a cui non si presta attenzione perché magari quello "sfizio" estemporaneo ci viene venduto a soli 70 centesimi. Per 10 grammi di cioccolatino però. Siamo sicuri, allora, di saper "pesare" la qualità?  
**Federico Pizzinelli**

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

**Cronaca**

**+ export e - import, l'agroalimentare italiano va**

L'agroalimentare italiano va, e secondo i dati Istat su marzo 2009 ha fatto segnare una riduzione del 22% nel deficit della bilancia commerciale. Agricoltura e industria alimentare hanno visto crescere le esportazioni rispettivamente del 2,4% e del 3,2%, mentre le importazioni sono diminuite del 2,1% e del 4,5%. Segnali di ripresa che fanno ben sperare dunque: l'aumento delle esportazioni dell'agroalimentare del Belpaese è il più alto dell'Unione Europea.

**Alla Corte Del Vino**  
Grandi vini di Toscana  
Villa Le Corti  
San Casciano in Val di Pesa, Firenze  
23-24 Maggio/May 2009

**Wine & Food**

**Fabio Masi è il miglior sommelier professionista d'Italia**

Il miglior sommelier professionista d'Italia Aspi è Fabio Masi, 26 anni, direttore del ristorante del Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra. La finale, svoltasi a Gualdo Tadino (Perugia), ha previsto tre degustazioni alla cieca, riconoscimento di 12 prodotti diversi, correzione di errori in una carta dei vini, accostamento di vini e bevande alternative a un menu in lingua straniera, prova di decantazione e gestione d'una "situazione difficile" nella sala ristorante. Ora rappresenterà l'Italia al Concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo" dell'Association de la Sommellerie Internationale in Cile nel 2010.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Giampaolo Fabris, sociologo dei consumi, afferma che nel mondo del vino italiano il lavoro di valorizzazione del marchio "è a livello zero o quasi, ad eccezione di

alcuni grandi marchi di eccellenza che però si rivolgono a nicchie di mercato. Questo è un buco enorme di cui l'industria enologica italiana dovrebbe farsi carico".

**Gelardini & Romani**  
WINE AUCTION