



# La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 968 - ore 17:00 - Mercoledì 10 Ottobre 2012 - Tiratura: 29769 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### La pizza della discordia

Nemmeno una pizzeria di Napoli premiata con i "Tre Spicchi" dalla "Guida ai Ristoranti d'Italia" 2013 del Gambero Rosso, "reo" di aver eletto migliori quelle del Lazio e del Veneto, e nella città dove la pizza è nata, scoppia la rivolta: oggi tutti i pizzaioli in piazza ad offrire il più celebre dei piatti italiani ai passanti. Ma i napoletani, un primato se lo sono comunque assicurato: proprio ieri è stata inaugurata la prima pizzeria con forno a legna in aeroporto (a Capodichino, nel nuovo ristorante della catena internazionale Fratelli la Bufala, foto). Certo, la madrina non era una napoletana verace stile Marisa Laurito, ma la pattinatrice di Bolzano Carolina Kostner. Chissà se qualcuno ha protestato ...



### Questione di "marchio"

Ci sono marchi che non possono, e altri, evidentemente, sì: parliamo della tv pubblica, la Rai, nei Tg della quale non possono essere mostrati, in genere, marchi commerciali. Tradotto, se si fa un servizio sulla vendemmia in una cantina, non si può far vedere il marchio, per esempio. Eppure qualche giorno fa, quando il Premier Monti è andato ad inaugurare il nuovo stabilimento di Barilla, il marchio del celebre pastificio italiano è apparso, in bellavista, più e più volte. Nulla di male, secondo noi, in questo caso. Ma giustizia vorrebbe che fossero usati un solo peso ed una sola misura, ovvero che fosse possibile mostrare i marchi di tutti, quando il contesto lo richiede. Anche fuori dagli spot che vengono trasmessi a pagamento (e quelli di Barilla sulle reti Rai e non solo sono tanti ...)

## Cronaca

### L'iva aumenta di 1 punto, la spesa sale di 500 milioni

Ieri il sospiro di sollievo, oggi la "mazzata": l'iva aumenta, ma non di 2 punti. "Solo" di 1, ha deciso il Governo, che per tanti prodotti come carne, pesce, riso, e farine, vuol dire passare dal 10 all'11%, e per vino e birra dal 21 al 22%. Il conto dell'aumento, per le organizzazioni agricole, da Coldiretti a Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, dovrebbe essere di 500 milioni di euro sulle tasche degli italiani. Di certo non è un incentivo alla ripresa dei consumi.



## Primo Piano

### Cucina italiana, la più amata e la più "tradita"

Mentre i mercati internazionali sono sempre più invasi da falso Parmigiano Reggiano o Grana Padano, da altrettanti falsi Prosciutti di Parma o di San Daniele sale alla ribalta una nuova forma di imitazione del made in Italy alimentare: il tradimento della ricetta originale. Emerge da un'indagine dell'Accademia Italiana della Cucina, tra le 74 delegazioni estere da quasi sessant'anni impegnate in 40 Paesi stranieri, nella lotta al falso alimentare che colpisce, oltre ai prodotti, anche e soprattutto le ricette, molto spesso ben diverse rispetto alle "originali" italiane. La ricerca lascia poco spazio al dubbio: nel 60% dei casi la cucina italiana, all'estero, è realizzata in modo "non molto corretto" o addirittura "maldestro". E solo nel 40% dei casi risulta "ben interpretata". Questo accade anche perché quasi la metà (47%) dei cuochi che operano nei ristoranti italiani all'estero non sono italiani (scopriamo che sono in maggioranza australiani e messicani) e solo una piccola parte (9%) di questi ha seguito scuole, stage o tirocini nel nostro Paese. Il piatto della tradizione italiana maggiormente tradito nei ristoranti italiani all'estero? Al primo posto c'è la pizza e, a seguire il tiramisù, le lasagne, le scaloppine di vitello e la pasta al ragù. Tra le ricette più "abusate" spiccano numerosi piatti tipici regionali, in primis gli spaghetti alla bolognese, i ravioli, gli spaghetti alle vongole, l'ossobuco e i saltimbocca alla romana. Ma il rovescio positivo della medaglia è che la cucina italiana è la più imitata e "tradita" anche perché è la preferita per il 68% dei Paesi stranieri monitorati, seguita, a sorpresa, dalla cucina cinese (40%), dalla francese (38%) e dalla giapponese (17%). Un vero e proprio smacco per i cugini d'oltralpe. E la gastronomia italiana viene apprezzata all'estero in primo luogo perché considerata una cucina dai sapori eccellenti (85%); poi perché capace di trasformare il pasto in un vero e proprio rito collettivo (34%); infine per il suo aspetto salustico, legato al suo essere cucina mediterranea e quindi sana (31%). Con un'immagine molto migliorata negli ultimi anni: "ottima" nel 57% e "buona" nel 43% dei casi. Le città con più ristoranti italiani? Melbourne con più di 1.000, seguita da Sidney, New York e Montreal con 500.

## Focus

### Vino vietato ai minori di anni 18

Era davvero così urgente (perché il decreto legge è uno strumento per le urgenze), in un Paese come l'Italia, dove la cultura materiale e immateriale del vino "bagna" praticamente ogni territorio da nord a sud, mettere una norma che vietasse di bere un calice in un wine bar ad un minore di 18 anni? Evidentemente sì, per il Governo (lo stesso che dice che "si deve puntare sull'agricoltura", di cui il vino è la voce più importante, ndr), visto che la Commissione Affari Sociali della Camera, nella conversione in legge del decreto Balduzzi, ha detto ok ad un emendamento che, in pratica, vieta la vendita di vino (ed ogni altro alcolico), ai minori di 18 anni, pena multa fino a 2.000 euro e sospensione dell'attività all'esercente. Non più, dunque, divieto fino ai 16 anni per l'alcol e fino alla maggiore età per i superalcolici, ma tutto in un calderone che, di fatto, equipara un bicchiere di vino ad uno "shot" di tequila ... Insomma, per colpire l'abuso di superalcolici (problema di cui l'Italia, anche grazie alla cultura mediterranea del vino, soffre molto meno di tanti altri Paesi), si colpisce uno dei simboli più belli e importanti del Belpaese. Mentre i consumi di vino in Italia, peraltro, sono storicamente in calo. Lo sanno in Parlamento?



## Wine & Food

### "Asta mondiale del Tartufo Bianco d'Alba": arriverci al 2013

L'"Asta mondiale del Tartufo Bianco d'Alba", che da 14 anni chiude, nella cornice del Castello di Grinzane Cavour, la stagione internazionale dedicata al tubero più pregiato, in vetrina alla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", diventa biennale, e dà appuntamento agli appassionati all'autunno del 2013. La decisione, come spiega l'assessore al Turismo del Piemonte, Alberto Cirio, "nasce da una valutazione economica: la Regione, a causa della crisi, ha tagliato metà del budget, e ci sembra giusto concentrarci principalmente sull'evento fiera, motore di un intero comparto".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino, in Italia, è sempre stato metafora di qualità, ecco perché la green economy nel settore enoico è una realtà già così importante, capace di innovare i processi

produttivi di un prodotto tradizionale, coinvolgendo imprese e territori". A WineNews le parole del segretario generale della Fondazione Symbola, Fabio Renzi.

