

**La News**



**Il made in Italy agroalimentare alla campagna di Russia**

I luoghi dell'establishment russo vedranno protagonista, nella settimana dal 30 maggio al 7 giugno, l'enogastronomia italiana. Pasta, formaggio, olio e vino made in Italy imbandiranno le tavole di 12 ristoranti italiani doc, tra Mosca e San Pietroburgo, per "Eat-European Art of Taste": alla Cantinetta Antinori cucina toscana abbinata a Orvieto classico, Dolcetto d'Alba, Nobile di Montepulciano; al Semifreddo di Nino Graziano, cannelloni con Provolone Valpadana; da Mario, il più esclusivo, i giovani businessmen stapperanno Franciacorta anziché Dom Perignon.

**LA SEGRETA**

Sicity style code

PLANETA



SMS

**Giù le mani dal mio nome!**

Che mondo! C'è un autentico signore del vino di 86 anni, famoso per gentilezza, eleganza, glamour, oltre che per essere il creatore dell'unico vino italiano tra i 12 migliori del mondo del Novecento, che è costretto, un giorno sì ed un giorno pure, a difendere, con lettere e carte legali, il proprio nome dall'attacco di persone fuori dalla storica famiglia e media, che cercano di appropriarsi del suo marchio. Si chiama Franco Biondi Santi, la leggenda del Brunello di Montalcino.  
P.S. - "La proprietà del mio marchio Biondi Santi mi è stata riconfermata da una sentenza del Tribunale di Siena registrata il 26 settembre 1994, convalidata da una sentenza della Corte di Appello di Firenze, registrata il 29 ottobre 1996. Il marchio Biondi Santi era ed è di mia proprietà ...".

**Cronaca**

**Votiamo alle Europee (6-7 giugno) per etichette più chiare**

Sulle prossime elezioni europee aleggia un disinteresse generalizzato. E' invece un appuntamento importante anche per il mondo del wine & food. Quanti provvedimenti sforna Bruxelles (anche negativi) per la nostra agricoltura! Almeno due le ragioni - condivise tra Pd e Pdl - per andare a votare: l'inasprimento delle sanzioni per la contraffazione e l'obbligo di etichette più chiare sull'origine del prodotto. **Votiamo, dunque, affinché questo diventi realtà.**



**Primo Piano**

**Benvenuti enoturisti! Ecco Cantine Aperte 2009. Chiara Lungarotti, presidente del Movimento Turismo del Vino: "un investimento sul futuro"**

Ecco Cantine Aperte 2009: domenica 31 maggio centinaia di aziende in festa insieme agli enoappassionati in tutta Italia per la kermesse del Movimento Turismo del Vino. Per Chiara Lungarotti presidente del Movimento e nome di spicco dell'enologia italiana, "Cantine Aperte è un investimento sul futuro, un creare rapporti che nel tempo si possono trasformare in risorse. Ugualmente per il consumatore, oltre ad essere una giornata piacevole, è anche una importante fonte di formazione, per far conoscere il mondo del vino anche a chi non è esperto. Un "tesoro" di cui il consumatore potrà fare buon uso tutto l'anno".

Ma la maggiore severità sulle strade potrebbe però influire sul buon esito dell'edizione 2009 "non credo - continua la presidente del Movimento Turismo del Vino - anzi, è l'occasione per spiegare che il vino va consumato con consapevolezza, berne un bicchiere è un fatto di cultura e non di abuso, conoscere il vino vuol dire avere anche la consapevolezza di quando sapersi fermare. Credo che Cantine Aperte sia un'ottima occasione per ribadirlo sia agli ospiti nelle cantine che all'opinione pubblica". Una edizione 2009 che, per Chiara Lungarotti, avrà come protagonisti "le nuove generazioni e il neofita", rivolgendosi principalmente "a chi non si è mai posto il problema di cosa ci sia dietro una bottiglia di vino, di quanta passione e competenza siano necessarie nel nostro lavoro". Nella cantina Lungarotti, l'edizione 2009 di Cantine Aperte sarà l'occasione per sperimentare un "wine safari": un giro a bordo di jeep per vedere in modo "avventuroso" come vengono allevate le vigne di questo storico marchio e visitare il celebre museo del vino, con oltre 2800 manufatti.

**Focus**

**Venite a cogliervi le ciliegie! La filiera cortissima della frutta di Vallombrosa**

Dopo i farmer's market ecco la nuova frontiera delle aziende agricole italiane per avvicinare i consumatori ai luoghi ed ai protagonisti della produzione: l'auto-raccolta di frutta direttamente dagli alberi. Filiera corta, anzi, cortissima, come quella proposta dall'azienda agricola Pasquini alle pendici della Foresta di Vallombrosa, vicino a Firenze, "La frutta sugli alberi": giornate nella campagne per cogliere direttamente il proprio quantitativo di frutta, risparmiando e imparando anche qualcosa sul mondo agricolo e le sue dinamiche. Un'iniziativa intelligente per famiglie, bambini e chiunque abbia voglia di passare una giornata vicino alla Terra. E' prevista una breve e semplice introduzione in cui vengono spiegate le modalità ed i tempi di maturazione della frutta, la coltivazione biologica e la tecnica di raccolta per evitare di penalizzare le piante. La raccolta avviene poi in totale autonomia e la frutta che si desidera portare a casa viene pesata e riposta in apposite cassette di legno. (info: 340/3147925 - aziendaagricolapasquini@gmail.com)



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Wine & Food**

**La strage delle api non si ferma. Video-denuncia choc di Unaapi**

E' ancora allarme per la moria delle api. Nel Meridione - denuncia Unaapi-Unione nazionale apicoltori con un video realizzato dagli esperti dell'Università di Bologna e Conapi (<http://www.winenews.it/index.php?c=detail&id=16236&dc=58&bn=2>) - le "sentinelle ambientali per eccellenza" stanno morendo a migliaia a causa dei neonicotinoidi, i pesticidi sistemici, usati sia per la concia delle sementi sia direttamente sulla pianta, prodotti da Bayer, Syngenta e Basf e il cui utilizzo è stato sospeso in Italia con decreto ministeriale il 17 settembre 2008.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I falò notturni di San Giorgio sono un antichissimo rito pagano, propiziatorio della vendemmia, che riannoda i fili della storia e ci ricorda la dimensione popolare del vino. Tra

i vigneti Lungarotti, a Torgiano (Umbria), si riaccendono i fuochi dei sarmenti per ravvivare il senso più profondo dei legami con la madre Terra.

