



**Dalla Vite  
alla Vite.**

**Guala Closures Group**

Anno 2 n.180 venerdì 4/11/2011 Primo quarto

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



## LO SPIRITO DEL 4 NOVEMBRE

Ogni militare ha diritto a un quarto di litro al giorno. E nelle missioni internazionali questa dotazione diventa preziosissima. A Kabul, per esempio...

## Bianco & Rosso

# IL VINO DEL SOLDATO



### Che cosa e quanto beve l'Esercito

E se l'Oms, l'Organizzazione mondiale della Sanità, dovesse "riclassificare" il vino come prodotto alcolico (spirit) anziché come alimento, com'è oggi? I rumors si inseguono da tempo a Ginevra ed Eleonora Guerini, uno dei curatori della Guida Vini del Gambero Rosso, ne dà conto con comprensibile preoccupazione nel suo editoriale sull'ultimo numero del magazine da oggi in edicola. Vale la pena rileggerla: "Se l'Oms dovesse decidere in tal senso, questa riclassificazione verrebbe immediatamente accolta dal Wto, World Trade Organization, e quindi anche la Commissione Europea dovrebbe assimilarne la tassazione e la disciplina a quella degli spirits, dei distillati con immediate ricadute in termini di imposte, accise e divieti di pubblicità..." Insomma, un altro colpo ai consumi di vino che in Italia sono a quota 40 litri pro capite all'anno.

Eleonora Guerini non nasconde la sua preoccupazione (che è la preoccupazione dei produttori) e spiega perché il vino è un alimento, anzi qualcosa di più, un pezzo di storia e di cultura: "Il vino è un prodotto legato profondamente alla nostra cultura e alla nostra storia... la vite è un unicum insieme al paesaggio che la ospita. Che si utilizzi il termine enogastronomia non è certo un caso...Il rapporto con la terra in termini agronomici e produttivi è molto forte e crea quel legame che non può che far ricare l'uva da vino - e di conseguenza il vino stesso - nella categoria del prodotto alimentare (e culturale) fortemente ancorato all'identità del Paese". "Con tutta onestà" conclude Eleonora Guerini "si può dire lo stesso per i cereali la cui fermentazione genera birra o superalcolici?"

### laGIORNATA

di Loredana Sottile

**Giovani in vigna**

**a pag. 2** • Convegno Anga-Confagri Ecco le start-up in campagna.

**Grandi vini a Merano**

• Edizione n.20 con 400 aziende e mille etichette

**a pag. 2**

### 25 ANNI/IL CELEBRITY BOOK SU TRE BICCHIERI



## Auguri Gambero! Dal Corriere della Sera e dal TG2 Rai.

**a pag.3**

Segue a pag. 2 >>>

Per scrivere a Tre Bicchieri [quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)

Per l'archivio di Tre Bicchieri [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



# Vino e non solo. Le start-up degli under 40 in campagna

di Gianluca Atzeni (Rimini)

**Direttore** Carlo Ottaviano  
**Redazione** Giuseppe Corsentino  
06 55112244  
mail: [quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)  
**Editore** Gambero Rosso Holding spa  
Via E. Fermi 161 - 00146 Roma

**IL VINO DEL SOLDATO**

Continua da pag. 1 >>>

di socializzazione tra i giovani con le stellette soprattutto nelle missioni all'estero. Ma partiamo dalle mense in Italia. Qui ogni mensa è gestita da società private di catering con il classico meccanismo dell'appalto. Certo il servizio non è extra lusso. Qualcuno ricorderà il film La Grande Guerra di Monicelli in cui alla domanda "Com'è il rancio?" il soldato Albero Sordi rispondeva "Ottimo e abbondante". "Invece è una schifezza" replicava il comandante. Oggi, non è più così, anche se certi servizi di catering, dice a Tre Bicchieri una fonte dello Stato Maggiore, lasciano molto a desiderare e questo spiega due fatti: il passaggio dall'appalto al massimo ribasso (basato solo sulla leva del prezzo) alla fornitura più conveniente (che considera anche la qualità) e il progressivo ritorno alla mensa gestita direttamente dai militari. E questo "ritorno all'antico" (magari con il vecchio maresciallo responsabile degli acquisti) pare stia funzionando, secondo la stessa fonte dello Stato Maggiore. Il messaggio è chiaro: il soldato italiano ha diritto a un buon bicchiere di vino. E qui viene da pensare ai legionari romani che furono ambasciatori del vinum italicum come riferisce anche Giulio Cesare nel De Bello Gallico. A duemila anni di distanza non è cambiato: i bag in box pieni di vino seguono i paracadusti della Folgore a Kabul e i bersaglieri in Libano. E il vino, racconta un ufficiale appena tornato dall'Afghanistan, spesso diventa un bene prezioso da barattare con i commilitoni stranieri che non ce l'hanno, per esempio i marines americani. "Sa quante stecche di sigarette mi sono fatto con le mie fiaschette di vino" confessa il nostro ufficiale.

**D**al palco del Grand Hotel Rimini, Nicola Motolese, 36 anni, presidente di Anga, la sezione giovani di Confagricoltura scandisce le parole e strappa l'applauso dei suoi colleghi agricoltori: "Per favorire le start-up in dei giovani in campagna la ricetta è una sola: niente Irap, credito di imposta per imprese gestite da under 40, riduzione del cuneo fiscale per le aziende giovani che assumono giovani, possibilità di acquistare a condizione di favore i terreni inutilizzati dello Stato (pare che siano 338mila ettari: ndr), aggregazione fondiaria e un plafond dedicato ai giovani da inserire nel primo pilastro della futura Pac ma senza l'attuale limite di 25 ettari". La proposta di Motolese, giovane produttore di vino e olio tra Taranto e Grottaglie, sembra la strada giusta per ridurre il calo delle imprese giovani (-6,2% nei primi sei mesi). Eppure le potenzialità ci sono: oggi si contano 65mila imprese agricole under 35, pari al 9% delle 723mila totali, che sono a loro volta l'11,8% del panorama imprenditoriale italiano che tocca i 6,1 milioni. Oggi, il settore agricolo è la terza scelta dei giovani imprenditori (dati Unioncamere) che lavorano soprattutto nel commercio (27,6%), nelle costruzioni (19,9%). "La nostra è un'agricoltura vecchia - ha detto stamattina Motolese - perché solo il 2,9% è condotta da under 35, rispetto al 6,4% della Francia e all'8% della Germania". Ecco perché occorre "alzare la voce, capovolgere l'immagine del contadino assistito" e guardare a come è cambiato l'identikit del neo imprenditore, che in agricoltura ha meno di 40 anni (60%),



è diplomato (43,3%) o laureato (13,8%) e per il 31,3% è donna. E a riprova il Forum dell'Anga offre alcune case-history esemplari di imprenditorialità giovanile. Per esempio, quella di Francesca Salvan, 32enne padovana, prima generazione femminile di un'azienda vitivinicola di Due Carrare (20 ettari) giunta alla quarta generazione. Nella zona della Doc Colli Euganei (fatta soprattutto di Merlot e Cabernet), Francesca ha riscoperto i vitigni dimenticati (ben 500 vigne piantate nel 2002) e con questi ora produce anche una linea di cosmetici al resveratrolo. Oppure quella di Rocco Caliandro, agronomo e imprenditore dell'olio dal 2002, capace di trasformare l'azienda del nonno in un moderno centro di produzione di extravergine. Guardando a queste case history, allora, si comprende meglio il messaggio del Forum di Anga: "Nonostante la crisi, i giovani possono farcela".

**MERANO WINE FESTIVAL. GRANDI VINI, GRANDI AFFARI CON 400 AZIENDE E MILLE ETICHETTE**

■ Venti, le edizioni, altrettanti i nuovi eventi. Merano da sabato a lunedì, diventa il motore del bere assoluto. Con 1.200 bottiglie proposte da oltre 400 aziende. Attesi almeno 4.500 visitatori, disposti a pagare un biglietto d'ingresso di cento euro. Vini rigidamente selezionati dalla commissione istituita dal Gourmet's International Festival meranese. "Abbiamo sempre mirato all'eccellenza, in tutto, dai vini alle produzioni agroalimentari (un centinaio gli Artigiani del Gusto) alla cucina d'autor": Helmuth Koecher, fondatore e presidente del Merano WineFestival è orgoglioso della sua 'creatura'. Vent'anni di successi e una kermesse in ulteriore espansione. S'apre con il padiglione riservato a 50 produttori di bio&dinamica, per dare spazio a questa nuova filosofia enologica. Ma questo sarà solo uno dei tanti eventi. Coinvolti i 310 produttori italiani, 135 stranieri e tra questi in evidenza 32 blasonati Chateaux di Bordeaux. Altrettanto importante la fascia di prezzo: bottiglie da un minimo di 7 euro fino a giungere ad oltre 500, per le degustazioni più esclusive. (n.p.)

**GAMBERO IN EDICOLA SI FA IN TRE: VINI, BIMBI E GRANDI CHEF**

E' tempo di festeggiamenti al Gambero Rosso: 25 anni di attività editoriale (ma soprattutto di "servizio" al mondo del vino e del cibo italiani) sono un appuntamento importante e non solo per gli addetti ai lavori e i professionisti del wine&food. Si comincia proprio oggi con il numero di novembre del mensile in edicola che già nello strillo di copertina annuncia "25 anni tra vigne e cantine" con la riproduzione di tutte le copertine della Guida Vini d'Italia. Il fascicolo non si limita alla storia della Guida Vini ma racconta tutti i record enologici dell'ultima selezione dei Tre Bicchieri 2012 (375 etichette oltre ai premi speciali, dalla cantina al viticoltore dell'anno). E poi punta l'attenzione sull'attualità: per esempio, con le storie dei tanti (giovani, ex manager, disoccupati) che hanno scelto una nuova vita in campagna reinventandosi come imprenditori verdi (dal vino all'olio, dai formaggi biologici all'accoglienza agrituristica). Un numero da non perdere anche perché ricco di allegati: il classico Gamberetto dedicato ai bambini e il fascicolo "A scuola con lo chef", una selezione delle migliori ricette di quattro grandi chef (Piergiorgio Parini, Valeria Piccini, Gennaro Esposito e Antonino Cannavacciuolo) che fanno lezione alle scuole del Gambero alla Città del gusto a Roma.



# Il Gambero? Come il vecchio Espresso

di Marisa Fumagalli \*

**S**tampa&Cucina. O meglio, scrivere di gastronomia (e dintorni) sui quotidiani. Argomento esplosivo, talvolta "scoppiato": rubriche, personaggi, manifestazioni. Ce n'è per ogni gusto. Niente, quando cominciai a scrivere sul Corriere della Sera, nel 1985. Allora, c'era solo il mitico Massimo Alberini (scomparso nel 2000, a 91 anni), membro dell'Accademia della Cucina Italiana (Orio Vergani lo volle tra i fondatori) e storico. Un fuoriclasse che raccontava fatti e misfatti culinari. Poche volte l'anno, in occasione delle nuove edizioni della Michelin – allora, unica, autorevole Guida – o per recensire libri, e altro. Alternava le cronache culinarie alle circensi. Ricordo anche Edoardo Raspelli, oggi volto noto della tv, che debuttò come critico sul Corriere d'Informazione, quotidiano del pomeriggio di Rcs, (dissoltosi negli anni '80), con una rubrica, seguitissima. Giudicava i piatti, il servizio, lo stato delle toilette dei ristoranti milanesi. Edoardo era un amico e talvolta mi chiedeva di seguirlo nelle avventure gastronomiche.

Fu così che mi ritrovai in tribunale, sul banco dei testimoni, in sua difesa, dopo che due ristoranti, trafitti dai suoi giudizi, lo denunciarono. Vinse lui. Quanto a me, che da alcuni anni scrivo di argomenti enogastronomici sul Corriere, non sono né mi considero una specialista. Il mio mestiere è la crinaca. L'attrazione per il cibo e il vino ce l'ho da sempre. Da ragazzina, preparavo un'imbattibile zuppa inglese (che preferisco al tiramisù). Cucino volentieri, vantando l'estro e non la precisione dei veri cuochi. Non essendo una giovinetta, ho visto nascere il Gambero Rosso, in formato lenzuolo (mi piaceva moltissimo, un po' come il vecchio Espresso). Il mio pezzo enogastronomico d'esordio? La cronaca del primo Salone del Gusto di Torino. Rotto il ghiaccio, ho continuato.

\* *Corriere della Sera*

# Col Gambero alla scoperta del Paese

di Bruno Gambacorta \*

**F**ino a qualche anno fa, avevo la collezione completa: i primi numeri del Gambero Rosso mi hanno portato in giro per l'Italia con mia moglie Luisa, in quegli anni che per noi erano di scoperta di paesi e città del Centronord, dopo il trasferimento a Milano per motivi di lavoro. Allora era un'altra musica andare in giro per città e ristoranti. Oggi, abituati a disporre di navigatori, guide online da consultare sugli smartphone, o – in alternativa – di decine di guide turistiche ed enogastronomiche stampate e in grado di coprire ogni segmento di mercato (dalle pizzerie ai locali vegetariani, dai "gluten free" alle birroteche), oggi facciamo fatica a ricordare o immaginare (parlo dei più giovani) che alla fine degli anni Ottanta una coppia in giro alla scoperta dei posti

meno noti del nostro Paese aveva pochissimi punti di riferimento.

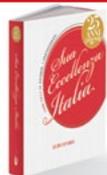
Le rare guide erano piuttosto inaffidabili quanto a orari, giorni di chiusura e prezzi, ma soprattutto non permettevano facilmente di costruirsi un itinerario che mettesse insieme arte e cibo, vino e paesaggi.

Un mix fondamentale, che trovavo solo in qualche occasionale inserto dell'Espresso o del vecchio Panorama, ma sempre nei primi numeri del Gambero Rosso, che quindi viaggiavano con noi, sul sedile posteriore dell'A112 e poi della Micra, o in originale o in fotocopia (per non sciuparli...).

Insomma, per quanto mi riguarda né il sottoscritto né un'intera generazione di enogastroturisti esisterebbero senza gli articoli del primo Gambero, senza quegli itinerari che ti facevano venir fame solo a leggerli, senza quei suggerimenti sapienti ma friendly... che purtroppo sono finiti nel cassetto della carta, durante uno dei numerosi traslochi degli anni Novanta.

Amici del Gambero, che ne direste di una ristampa molto, ma molto nostalgica?

\* *TG2Rai*

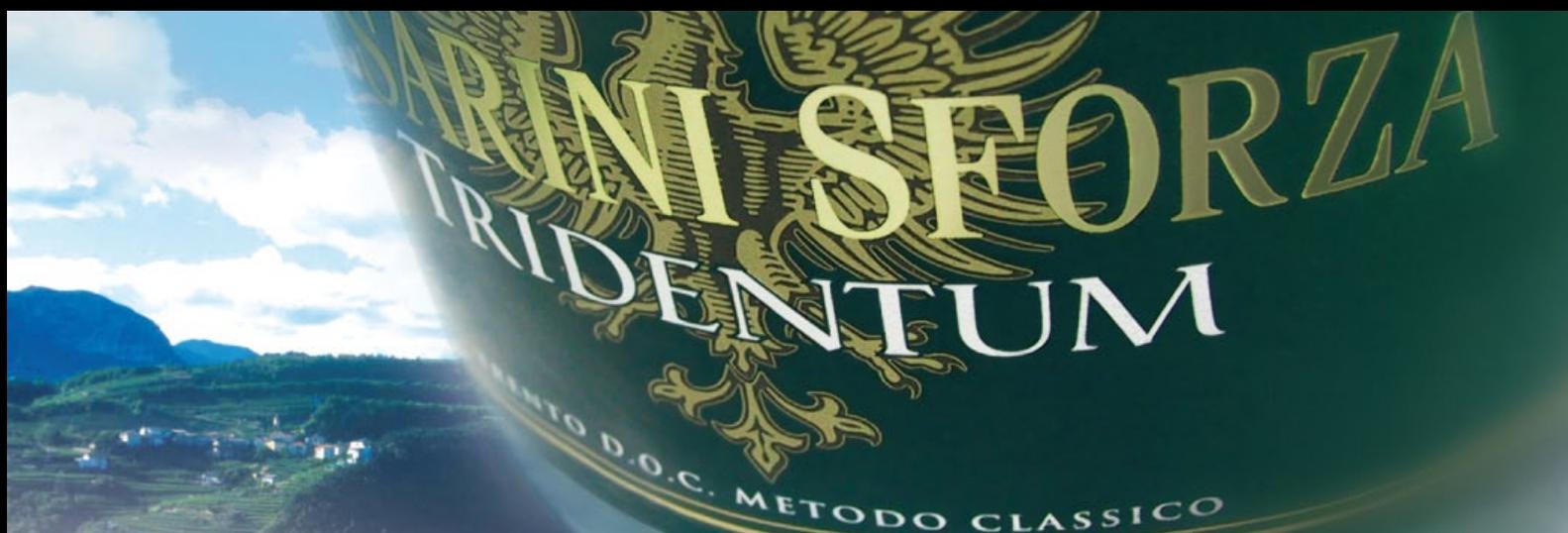


**COMPRA ON LINE IL LIBRO  
DEI 25 ANNI DEL GAMBERO ROSSO.  
BASTA CLICCARE SU QUESTO SPAZIO.**



insieme per comunicare

Linkage è prima di tutto collegamento al tempo. Siamo un gruppo di esperti della comunicazione che si prende cura del brand e dei clienti mettendo in moto talenti, creatività, relazioni e strategie efficaci. Scoprite la nostra storia su [www.linkage.it](http://www.linkage.it)



# WINE TIME è il momento del gusto.

**vinobar**  
by schönhuber

invita gli amanti del gusto alla nona edizione di

## WINE TIME

un appuntamento da non perdere che avrà come protagonista i vini di Franciacorta e grazie alla collaborazione della prestigiosa azienda VILLA FRANCIACORTA darà la possibilità di degustare una selezione delle migliori etichette, espressione di questo importante territorio vinicolo.

In collaborazione con:



**Sabato 12 novembre 2011, dalle ore 17.00**

La manifestazione, promossa in contemporanea in molte città italiane, offrirà agli invitati la possibilità scoprire le nuove collezioni di accessori per vino **Vinobar** by Schönhuber.



**Schönhuber**  
SCELTI PER CASA

Tel. 0474 571000 · Fax 0474 571099  
www.schoenhuber.com

**Alessandria:** Coltellaria Boido, Via San Lorenzo 61 | **Ancona:** Bellagamba Mauro, S.S. Adriatica Nord 50/11, Senigallia | **Ascoli Piceno:** House & Co Store, Superstrada Ingresso Fermo, Fermo | **Belluno:** Utilcasa, Via Roma 18 | **Bolzano:** Domanig, Città Nuova 44, Vipiteno - Schoenhuber, Via Centrale 19, Brunico | **Cremona:** Coltellaria La Lama, C.so Matteotti 100 - Coltellaria Compostella, Via Mazzini 20, Crema | **Cuneo:** Perucca & Abellonio, Via Acqui 5, Alba | **Ferrara:** Coltellaria A.E.G., Via Bologna 435 | **Firenze:** Bartolini Duemiladieci, Via Dei Servi 72 R | **Genova:** CD Cooking, Via Vico Casana 32 R - Gardinali, Via Sestri 152 rosso | **Lecco:** Schoenhuber, Via 95° Reggimento Fanteria 59 | **Lecco:** Nord Ovest, Via Ghislanzoni 6 | **Lucca:** L'incontro, Via Buia 9 - Fanucchi, Via Roma 36, Porcari | **Macerata:** Capità Mondo Casa, C.so Umberto I 24, Civitanova Marche - Capità Mondo Casa, P.zza Del Borgo 5, Porto Recanati - Galleria Del Corso, C.so Persiani 49, Recanati | **Mantova:** Centro Casalighi Dal Toscano, Strada Romana 48 A, Cerese di Virgilio | **Milano:** Andrea Lorenzi, C.so Magenta 1 - G. Preattoni, Via Della Spiga 52 - Kitchen, Via De Amicis 45 - Negozio storico Collini dal 1883 di Fratelli Bugada, C.so Buenos Aires 12 | **Modena:** Beta Tre, P.zza Martiri Partigiani 37, Sassuolo | **Napoli:** Anna Cacace, Via Dei Mille 59 C - Casolaro Hotellerie, CIS Isola 8, Nola | **Novara:** Vican, C.so Cavour 125, Arona | **Padova:** Valesio Eugenio Snc, Via Gorizia 8 | **Palermo:** Ato Casa, Via G.B. Lulli 1 | **Parma:** Coltellaria Righi, Strada Della Repubblica 106 | **Pistoia:** Bonacchi Ilana, Viale Adua 130 | **Roma:** Ambrosini Liste Nozze, Via Ambrosini 92 - Coltellaria Lanzetta, Via Casilina 1890 - IPP, Via Della Farnesina 247/249 - La Tavola Elegante, P.zza Cola di Rienzo 86a/86b - Muzio, Via Emanuele Orlando 75 - Muzio, Via Del Tritone 50 - Peroni, P.zza dell'Unità 29 - Pitorri Luciana, Via Pollio 50 - We Two, P.zza del Viminale 15 - Fratelli Del Gatto, Via Mazzini 10, Anzio | **Salerno:** De Luca, Via Dei Principati 8 | **San Marino:** Fucs, Via IV Giugno, Serravalle S. Marino | **Savona:** Agnese Casa, Via S. Ambrogio 5, Varazze | **Sondrio:** Arte Domus, Via Trieste 15 - Non Solo Casa, Via Nani 11, Morbegno | **Terni:** Notte Giorno, Via I° Maggio 6/8/10 | **Torino:** De Carlo, Via C. Battisti 5 - Lodovico Menietti, Via Corte D'appello 22 - Casaterra, Centro Comm. Le Gru, Grugliasco - Cose Casa, Via Umberto I° 14, Giaveno - Peraga, Via Nazionale 9, Mercenesco | **Trento:** Bressan, Via Torre Verde 56 | **Treviso:** Prior, Via Palestro 12 - Casa Bella Dal Cin, Via Europa 7, San Fior | **Varese:** Coltellaria Gianola, P.zza Repubblica 2U | **Vercelli:** Novalberghiera, Str. Reg. 11 Padana Superiore Km 81,50, Borgovercelli | **Verona:** Fazzini, C.so S. Anastasia 4 | **Vicenza:** Pasquetti, C.so Mazzini 16