

**Il menù di Natale sarà 'tricolore'**

Tre italiani su quattro per Natale acquisteranno cibo made in Italy. E' quanto rileva la Coldiretti, sottolineando che «nel menù delle feste verranno esclusi dalle tavole i prodotti stranieri». E per Capodanno? «Sconfitto lo champagne: il 98 per cento dei brindisi sarà 'tricolore'», stima Coldiretti.

**Gas serra, il 10% deriva dal cibo sprecato**

«Il 10% delle emissioni di gas serra dei Paesi sviluppati deriva dalla produzione di cibo sprecato». Lo ha affermato il prof. Andrea Segrè, ideatore e presidente di Last Minute Market (che permette il recupero dei prodotti invenduti) e preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, al 'Klimaforum 09' di Copenaghen

**L'idea**

Cresce ancora Divino Lounge, a Rimini Fiera dal 21 al 24 febbraio prossimi. La manifestazione dedicata a 'wine, food and more' ha stretto un accordo con gli organizzatori di Arezzo Wine, che prevede l'avvio di una collaborazione allo scopo di traghettare a Rimini le aziende della rassegna aretina.

**Sapevate che...**

I prodotti alimentari battono l'abbigliamento: il 30 per cento degli italiani, infatti, mette al primo posto degli acquisti per le feste di fine anno cibo e vino, secondo Confesercenti, per un totale di un miliardo di euro. Il dono principe? Il tradizionalissimo panettone.

**La citazione**

«Il vino è forma di comunicazione di un affetto, come anche il cibo consumato insieme che significa partecipazione alla vita. Si scelgano dunque le migliori bottiglie che teniamo in cantina, perché nessun vino è intoccabile o da museo»

**Paolo Massobrio**

fondatore di Papillon  
e autore di 'I giorni del vino'

