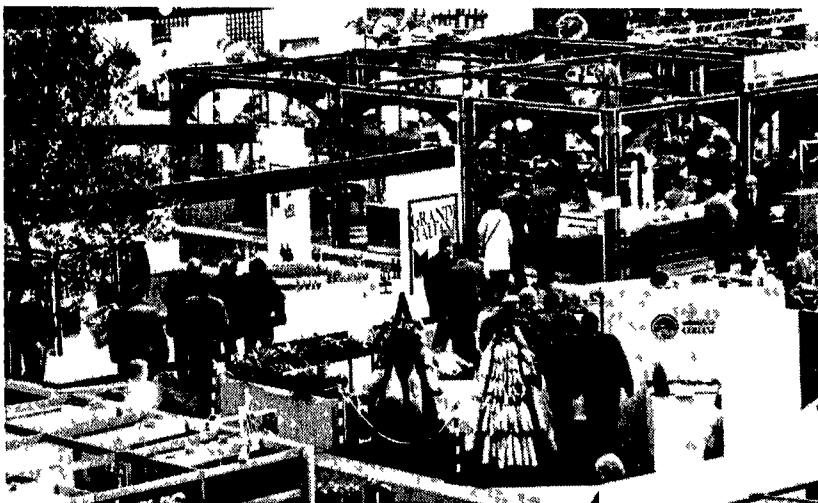


BIBE INTERFOOD



Da oggi a giovedì settecento in mostra

Bibe Interfood apre i battenti questa mattina sabato alle ore 9.30 e si concluderà giovedì 10 marzo alle 19.30. Il Salone resta aperto tutti i giorni dalle 9.30 alle 19.30. Nelle giornate di sabato e domenica l'ingresso è consentito anche al pubblico pagante (biglietto intero lire 10.000 ridotto 6.000). Da lunedì a giovedì potranno accedere solo gli operatori professionali: albergatori, operatori albergo, gestori di pubblica ristorazione e di mense, amministratori di convivenze. La rassegna si sviluppa su 70.000 metri quadrati di superficie: gli espositori sono 700 circa. Il padiglione «C» è interamente riservato al vino e alle bevande; il padiglione «S» (Palazzo dello Sport) all'alimentazione.

C'è il Salone delle Regioni (con una festa per l'Amarone)

Anche quest'anno il Bibe riserva uno spazio importante alle Regioni. Sono 14, infatti le realtà regionali che - sotto diversi patrocini istituzionali - presentano collettive di prodotti. Si tratta di un vero e proprio Salone allestito nel padiglione C (livello superiore) che offre agli operatori un ottimo punto di ricognizione della realtà enologica italiana. Da non perdere la manifestazione organizzata dall'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto, martedì 8 alle ore 11, si tratta di una degustazione guidata dell'Amarone principe dei vini veronesi conosciuto sin dal V secolo a.C. come «vin retico» e senz'altro uno dei figli nobiliti dei vitigni italiani. Di Recioto della Valpolicella Amarone (Doc naturalmente) sono stati prodotti nel 1987 meno di diecimila ettolitri.

«Carl papà...» questa volta parlano i giovani

Il presentista comunque, hanno solo un problema. L'imbarazzo della scelta. Non solo cosa bere e cosa assaggiare ma anche dove andare e a cosa assistere. Nel tripudio di incontri e manifestazioni ufficiali e collaterali (ormai si contano a decine) vi segnaliamo in primo luogo un convegno dal titolo curioso «Carl papà in pensiero che...». È organizzato dalla Fiera e dalla rivista «Civiltà del bere» e si svolge sabato 5 marzo alle ore 15 in concomitanza con il Salone del Debutto. Si parlerà naturalmente di vino del cambio merito dei gusti e delle abitudini del calo dei consumi ma sotto un'ottica particolare quella dei giovani sia in qualità di consumatori del futuro sia di produttori. Il convegno punta a mettere a fuoco indirizzi e inclinazioni dei giovani produttori mettendo a confronto diversi «relatori debuttanti» dell'ultima generazione.

...Ma c'è anche un convegno su terza età e alimentazione

Si annuncia piuttosto interessante anche il convegno su «Terza età e alimentazione. Modelli di sviluppo e ruolo dei servizi sanitari». Lo scenario futuro? Si svolge domenica mattina (Fiera) a Palazzo della Regione Liguria dal Servizio dietetico e dell'ospedale San Martino di Genova e dall'Associazione aziende di ristorazione collettiva. Lunedì alle ore 11 (Sala C del padiglione C) presentazione della guida «Radice nella ristorazione italiana» e alle ore 16 alla Sala Riviera, cerimonia di premiazione dei ristoranti della provincia di Genova (Fepag) con oltre 25 anni di attività. Domenica alle 9.30 primo congresso regionale della Conlescerenti.

Oggi a Genova si apre il Bibe. Ingresso per tutti i primi due giorni (poi sarà riservato agli operatori). Fitto calendario di convegni e dibattiti.

Sapori e profumi di Mediterraneo

Ottantamila aziende alberghiere ed esercizi pubblici (più di un terzo dell'offerta turistica italiana) che salgono a 110.000 se si tieno conto della Costa Azzurra: queste le dimensioni «naturali» di mercato di Bibe-Interfood, la rassegna internazionale dei prodotti e dei servizi per il mangiare e il bere, che si inaugura questa mattina alla Fiera di Genova. I vini 1987 e l'olio d'oliva al centro di un nutrilissimo calendario di iniziative.

PIERLUIGI ORTIGINI

Non è azzardato prevedere che questa sarà una edizione di svolta del Bibe Interfood. Le manifestazioni dedicate al «food & beverage» si accavallano e tendono a moltiplicarsi, ma questa genovese ha dalla sua parte un bacino naturale assai vasto, sia sul fronte della domanda sia sul fronte della produzione qualificata. Ciò naturalmente non basta a determinare la crescente importanza e il successo di Bibe-Interfood e la scelta di trasformarla in mostra squallidamente professionale, al servizio degli operatori e delle categorie ristrette, albergo, gestori di pubblici esercizi, gestori di mense di-

lenterli il Bibe dei sei giorni di rassegna da oggi a giovedì 10 solo i primi due sono aperti anche al pubblico. Però sono ancora le ragioni che fanno di questo Bibe una edizione diversa, sicuramente superiore sul piano qualitativo. In particolare il «Salone del debutto» una novità assoluta per l'Italia dove si sono dall'apuntamento ben cinquecento vini prodotti con le uve della vendemmia 1987 e destinati ad essere consumati entro il prossimo anno. Poi il simposio internazionale all'olio d'oliva nel quale si farà il punto sulle qualità salutarie di questo prodotto e saranno posti a confronto un gruppo di Paesi esportatori e un gruppo di Paesi consumatori. Si tratta di una manifestazione promozionale che ha il sostegno della Comunità europea, la scelta è caduta su Bibe Interfood non solo per la professionalità della rassegna e dei suoi servizi ma perché Genova si trova al centro del Mediterraneo (l'area più importante dell'olio d'oliva a livello mondiale) e di una zona comprendente

Con l'olio d'oliva si invecchia bene parola di medici

L'olio d'oliva è il grande protagonista di Interfood. Da Genova parte infatti una vasta campagna di promozione e informazione che culminerà mercoledì mattina con un simposio su «L'olio d'oliva e la salute» organizzato dalla stessa Liguria con i suoi Pignato e Vermicino ha goduto di un clima favorevole. Insomma, in generale l'87 verrà ricordata come annata buona di tutto il territorio nazionale. Dire poi che il vino sarà tutto eccellente è da dimostrare non solo perché vi concorrono diversi altri fattori ma anche perché i singoli vitigni hanno diverse reazioni, specialmente d'inanzi ad un'annata così «siccitosa». L'appuntamento genovese che anticipa di un mese il Vintaly e quindi un primo banco di prova da seguire con attenzione. Già i vini novelli presenti a novembre dicembre sul mercato nazionale aveva un'anticipato segnali positivi. Tali produzioni non dovrebbero avere per la buona annata l'eccessiva lievitazione dei prezzi poiché anche l'86 e l'85 erano annate di tutto rispetto ma si sa che se si dovesse dar retta a certi produttori la qualità delle uve sarebbe migliore anno dopo anno e ciò non è possibile.

mente quelli del Nord è diffusa la convinzione che l'olio d'oliva sia meno digeribile di altri grassi. È vero? «È vero solo il fatto che quando si è abituati ad un determinato grasso e si passa a consumarne uno di tipo diverso si ha per un attimo un senso di pesantezza», risponde il prof. Viola - ma detto questo bisogna sapere che l'olio stimola le funzioni della sistole e quindi migliora le capacità di digestione. Altri studi hanno dimostrato che in Grecia dove l'olio d'oliva è il grasso alimentare più diffuso, si ha una incidenza molto bassa di malattie del cuore coronare (cardiopatologia ischemica) incidenza che si raddoppia in Finlandia. E qui, si è l'ultimo Paese che detiene il record della mortalità per infarto miocardico. Secondo alcuni studiosi infine l'acido oleico (che è prevalente nell'olio d'oliva) avrebbe un effetto favorevole sull'accrescimento delle ossa e ancora più sullo sviluppo armonico delle strutture nervose cerebrali. Le conclusioni, naturali mente speltano al simposio di mercoledì ma certo si può dire fin d'ora che questo prodotto mediterraneo aiuta a combattere malattie tipiche del nostro tempo.

Al Salone del debutto centinaia di bottiglie in lizza

500 vini giovani, ambiziosi e Doc. Sarà gloria per tutti?

Sono ben cinquecento i vini italiani bianchi e rossi tutti della vendemmia 1987, che vengono presentati al Salone del Debutto allestito nel padiglione C della Fiera di Genova (livello terreno) in un'area riservata di circa mille metri quadrati. Questa nuova iniziativa del Bibe è destinata ad affermarsi come uno degli appuntamenti fondamentali per la promozione vinicola nazionale ed essere un'occasione di interesse per gli operatori che è andata ben oltre le più rose previsioni della vigilia: le case presenti, grandi e piccole, sono oltre 150. Praticamente il doppio di quelle che la Fiera si aspetta.

Del resto, circa un terzo della produzione annua italiana (che in totale ammonta a 10 milioni di ettolitri) viene messo in commercio entro il mese di aprile. Si tratta proprio dei vini giovani, freschi vivaci, destinati ad essere consumati entro i successivi dodici mesi. Si tratta di migliaia di etichette e di ben quattrocento vini Doc. Il Salone del Debutto aperto ai produttori che hanno potuto inviare gratuitamente le loro bottiglie viene realizzato per la prima volta nel nostro Paese e si presenta come una grossa occasione di confronto e di selezione offerta agli operatori commerciali.

«L'ingresso in società» dei vini della stagione 87 avviene dunque in uno spazio nobilito e di selezione offerta agli operatori commerciali. Come si fa ad entrare in questo piccolo regno di Baccho? Trattandosi di una iniziativa riservata agli operatori professionali, bisogna in primo luogo essere ristoratori, grossisti, commercianti e assimila. Poi bisogna accreditarsi presso l'apposita reception dove al visitatore vengono consegnati l'immane cartello senno è un deplacit che illustra tutti i vini presenti al Salone di ciascuno dei quali con un trasegnato da un numero. Le bottiglie sono esposte in grandi vetrine sempre con il loro numero in bella vista. Questa prima edizione del Salone del Debutto ha naturalmente un carattere sperimentale, perciò l'invito è stato circoscritto ai soli operatori commerciali italiani. Ma se le cose andranno per il verso giusto già dal prossimo anno potrebbe diventare un punto di riferimento a carattere europeo.

In questi ultimi anni l'appuntamento più importante e qualificato per il mondo del vino si tiene in Verona durante il Vintaly. Questa primogenitura ha fatto passare in seconda corda le altre storiche e pregevoli manifestazioni quali il Bibe di Genova che quest'anno per reggere alla scelta dei veronesi ha ideato un anticipato incontro con i nuovi vini dell'annata 87. L'iniziativa è pregevole perché offre l'opportunità agli operatori del settore di conoscere le nuove produzioni ma per certi versi è anche rischiosa. Infatti essendo il vino una materia viva che nel tempo si trasforma costantemente il rischio è determinato da imprevisti climatici: è alto il rischio di essere sottoposti a successive piccole fermentazioni nella primavera estate successiva alla vendemmia e pur vero che queste fermentazioni si possono provocare anticipatamente ma è altresì vero che l'eccessiva fretta non giova alla qualità del prodotto. Ciò detto attendiamo con ansia

CARLO PETRINI

quali saranno i nuovi vini e le cantine che nel corso del Bibe si presenteranno al grande pubblico. L'annata in generale si può ritenere buona con risultati abbastanza differenti anche nelle stesse aree. Ad esempio in Piemonte dopo un estate di siccità che a è protratta anche a metà del mese di ottobre (periodo di raccolta delle uve nebbioso) ci sono stati a cavallo della vendemmia tre giorni di pioggia torrenziale. È ovvio che coloro i quali hanno vendemmiato dopo questi tre giorni di pioggia non hanno raccolto le stesse uve belle e asciutte dei viticoltori più serti. Questo riguarda ovviamente i grandi vini come il Nebbiolo, il Barolo e il Barbera, scocio che non troveremo certo a Genova poiché richiesto non almeno tre anni di affinamento prima di essere messi in commercio. Per gli altri rossi piemontesi (Dolcetto, Barbera, Grignolino, Freisa) non dovrebbero esserci sorprese: l'annata come già detto è stata buona e ricca di sole. Stes-

se notizie ci giungono dal Friuli dove i grandi vini bianchi usciranno con profumi intensi e la giusta acidità. La stessa Liguria con i suoi Pignato e Vermicino ha goduto di un clima favorevole. Insomma, in generale l'87 verrà ricordata come annata buona di tutto il territorio nazionale. Dire poi che il vino sarà tutto eccellente è da dimostrare non solo perché vi concorrono diversi altri fattori ma anche perché i singoli vitigni hanno diverse reazioni, specialmente d'inanzi ad un'annata così «siccitosa». L'appuntamento genovese che anticipa di un mese il Vintaly e quindi un primo banco di prova da seguire con attenzione. Già i vini novelli presenti a novembre dicembre sul mercato nazionale aveva un'anticipato segnali positivi. Tali produzioni non dovrebbero avere per la buona annata l'eccessiva lievitazione dei prezzi poiché anche l'86 e l'85 erano annate di tutto rispetto ma si sa che se si dovesse dar retta a certi produttori la qualità delle uve sarebbe migliore anno dopo anno e ciò non è possibile.

Quattordici cantine nello stand dell'Enoteca regionale

Al Bibe «il ben bevuto» dell'Emilia Romagna

L'occasione del Bibe di Genova è considerata tra le più interessanti dell'anno per le quattordici cantine che nel grande padiglione unificato dal marchio dell'Emilia Romagna si presenteranno al pubblico internazionale della manifestazione genovese. Si tratta infatti di fare conoscere il meglio della regione e la più forte produzione d'Italia anche in questa zona. «Intendiamo rafforzare la nostra rete commerciale», dice G. Giovanni Manaresi, presidente dell'Enoteca regionale a nome delle 14 cantine presenti - e per questo siamo per estendere la nostra rete commerciale in tutta Italia. «Intendiamo rafforzare la nostra rete commerciale», dice G. Giovanni Manaresi, presidente dell'Enoteca regionale a nome delle 14 cantine presenti - e per questo siamo per estendere la nostra rete commerciale in tutta Italia. «Intendiamo rafforzare la nostra rete commerciale», dice G. Giovanni Manaresi, presidente dell'Enoteca regionale a nome delle 14 cantine presenti - e per questo siamo per estendere la nostra rete commerciale in tutta Italia.

anche di tutti gli altri vini regionali molti dei quali hanno ottenuto la Doc. Potrà essere il nobile sangiovese della Romagna corposo senza eccessive pesantezze adattare a competere sia con i tradizionali piemontesi sia ad acccontentare il gusto di rossi di pronta beva. O tutta la serie dei frizzanti in cui tra i rossi il lambrusco della qualità regionale e del primino dei colli piacentini un rosso forte e gentile il meno noto ortugo bianco e fermo dal gusto raffinato, altre deliziose malvasie e il pinot re dell'Oltrepò vicinissimo e famoso. «L'appuntamento con gli operatori che visiteranno il Bibe», conclude il presidente dell'Enoteca regionale Manaresi - «è da noi stesso come occasione di fare conoscere e apprezzare meglio tutte queste qualità. La Regione Emilia Romagna non deve solo dettare un prezzo scatenativo ma va conosciuta per il meglio che essa può dare. Negli ultimi anni sono stati realizzati grossi investimenti tecnologici per il miglioramento della lavorazione per l'introduzione di nuove tecniche in viticoltura che consentono di ridurre notevolmente i costi di sostanze chimiche a tutto vantaggio della sanità e della qualità delle uve. L'argomento della tecnologia del freddo a tutte le fasi di lavorazione fa sì che i vini che presentiamo siano perfettamente garantiti sul piano della qualità. Già oggi abbiamo avuto concrete prove del fatto che i nostri vini sono apprezzati a fuori dei confini locali dove fino a una decina d'anni fa salvo qualche eccezione sembravano colti. La manifestazione genovese servirà ad allargare ancora più questi confini dando un'immagine più alta del prodotto».

Produttori dell'Emilia-Romagna presenti al Bibe - Stand enoteca

- Consorzio vini dei Colli Bolognesi Bologna
- Cantina sociale Valconca Forlì
- Casa vinicola Zanzi Faenza
- Cantine cooperative Riunite Reggio Emilia
- Vini Vip Reggio Emilia
- Cantine Lombardini Novellara (Reggio Emilia)
- Azienda Agricola Cameroni di Marbini Castelfelice (Ravenna)
- Cantina Sociale Riminese Rimini
- Ente Tutela Vini Romagnoli Faenza
- Corovin Forlì
- Dal Fiume e Alberici Castel S. Pietro (Bologna)
- Azienda Agricola Fugazza Liano Piacentino
- Cantine 4 Valli Piacenza

Barman in gara per un super drink

L'Italia è ancora il Paese del barman. L'America non ha offuscato una prestigiosa tradizione che risale ai grandi transatlantici alla Venezia di Hemingway e di Peggy Guggenheim alla Bordighiera degli inglesi. Prova ne sia che su 16 sezioni nelle quali è suddivisa l'Aibes (l'associazione nazionale di categoria) una ha sede all'estero a Lugano e cinque alterdinner (cocktail) scelti fra 48 ricette proposte dalle sezioni Aibes. Per ogni categoria sarà proclamato un vincitore e le giurie saranno appunto tre: di quattro componenti ciascuna nascerà il Bibe il drink del

mezzo alla finale di Genova i concorrenti degli Ipas di Vico Equense (Napoli) San Benedetto del Tronto Erco (Tirapani) Arma di Taggia (Imperia) Santa Cesarea Terme (Lecce) e Sassari. La giuria ha anche segnalato il miglior concorrente dell'Ipas di Chianciano I sei allievi uno per ogni scuola saranno dunque giudicati da una commissione presieduta da Giuseppe Viani dovranno prima elaborare la versione classica del Martini Dry nella ricetta codificata e successivamente presentarne una loro versione moderna e personale.