



Newsletter
ottobre 2008
speciale Salone
del gusto

Come funziona la nostra soluzione anti spreco A noi piace Buta Stupa

Buta Stupa[®] (letteralmente: bottiglia tappata, con richiamo onomatopeico) nasce da un'idea piuttosto semplice: uscire dal ristorante portando con sé la bottiglia consumata solo in parte ma interamente pagata. L'idea viene nel 1999 al giornalista Sergio Miravalle, che la lancia attraverso la sua rubrica Giro di vite che tiene sul quotidiano La Stampa.

Questo lo scopo preciso.

Sabrina Mossetto realizza un progetto marketing e di immagine per rendere semplice al ristorante consegnare la bottiglia e piacevole al cliente portarsela via.

E' un'operazione vincente perché ideata in modo da eliminare l'imbarazzo del cliente che chiede la «sua» bottiglia; in questo caso è il ristorante stesso ad offrirla confezionata. Un modo raffinato e simpatico per proporre una nuova abitudine e rendere più piacevole il momento del conto al ristorante.

L'operazione Buta Stupa[®] nasce allo scopo di ovviare a quello che è oggi un problema sempre più reale e pressante, ossia quello del rincaro dei prezzi dei beni di consumo, cui certo non sfugge quello del vino.

Il vino, quello buono ovviamente è prezioso, e allora perché sprecarlo? A chi non piacerebbe portarselo a casa e concludere la serata con un ultimo e piacevole brindisi?

L'operazione «Buta Stupa[®]» risponde a questo desiderio, mettendo a disposizione del ristorante un kit comprendente sacchetti, tappi e materiale pubblicitario che informi il cliente di questa opportunità e aiuti il ristorante a fare questo servizio.

Abbiamo creduto fin da subito a questo progetto lavorandovi con impegno ed elaborando intorno ad esso una serie di iniziative attraverso il sito Internet

www.butastupa.net (vedi retro le visite al sito), con la promozione pubblicitaria, passando attraverso i vari eventi legati al vino, fiere nazionali, come MiWine, il Salone del Vino e fiere regionali come la Douja D'Or. Siamo certi del servizio che promuoviamo sul territorio nazionale e ne abbiamo avuto riscontro non solo tramite i mass media ma anche tra gli utenti finali. L'attualità dell'iniziativa ha sortito i suoi effetti.

www.butastupa.net
info@butastupa.net

Foto: Bruno Murialdo



Sopra, la pagina internet del gruppo "A noi piace Buta Stupa" creato su www.facebook.com. A sinistra, l'articolo di Mariangela Modafferi uscito su Italia Oggi il 2 Settembre

PER INFORMAZIONI:
Punto di vista
di Mossetto Sabrina
10137 Torino
corso G. Agnelli, 38
tel/fax 0113601434
sede:
Villa San Secondo (Asti)
via Don Bosco, 4

Buta Stupa[™] è un marchio registrato da Mossetto Sabrina

Lo bevo a casa

Il vino è buono, perchè sprecarlo? Da qui nasce il progetto Buta Stupa, che permette di uscire dal ristorante portando con sé la bottiglia consumata solo in parte. Per entrare nel circuito Buta Stupa, che comprende per ora 140 locali, si paga una quota annuale di 200 euro (+ iva). Poi si riceve un kit di 50 sacchetti rinforzati e personalizzati. Info: www.butastupa.net



Buta Stupa

Newsletter
ottobre 2008
speciale Salone
del gusto



Dove
trovarci

www.butastupa.net
info@butastupa.net

ALESSANDRIA

Fabbrica Curone
LA GENZIANELLA
Fraz. Selvapiana 7
tel.0131780135

Novi Ligure
BRENTA ROSSA
strada Vecchia
Pasturana, 8
tel.01433235562

Tortona
VINERIA DERTHONA
via Seminario, 21
tel.0131812468

Vignale Monferrato
AGORÀ
via Circonvallazione, 4
tel.0142933574

AOSTA
PRAETORIA
via S. Anselmo, 9
tel.016544356

Challand Saint Victor
BISTROT RAMET
Frazione Villa, 226
tel.0125945005

Saint Vincent
GISA
via Chanoux, 89
tel.0166512374

ASCOLI PICENO

Colli del Tronto
LA CANTINA DI VILLA PICENA
via Salaria, 66
tel.0736892460

ASTI
IL CONVIVIO
via G.B. Giuliani, 3
tel.0141594188

POMPA MAGNA
via Aliberti Giancarlo, 65
tel.0141324402

Castelnuovo Don Bosco
LA QUAGLIA
viale Europa, 1A
tel.0119927387

Cisterna d'Asti
GARIBALDI
via Italia, 1
tel.0141979118

Cocconato
CASCINA ROSENGANA
via Liprandi, 50
tel.0141907857

Calosso
OSTERIA CROTA D'CALOS
via Cairoli, 7
tel.0141853232

Nissa Monferrato
ENEO VINERIA OSTERIA
via Crova, 11
tel.0141702546

LA SIGNORA IN ROSSO
via Crova, 2
tel.0141793350

Villanova d'Asti
L'ESTATE DEI SAN MARTINO
via Vittorio Veneto, 33
tel.0141946848

MULINO DEL CASALE
S.P. per Montafia, 23
tel.0141947006

BARI
LA LOCANDA DI FEDERICO
piazza Mercantile, 63-64
tel.0805227705

Monopoli
VINARIUS
cala Fontanelle, 14
tel.0804136388

BERGAMO
Caravaggio
C'EST LA VIE
via Leonardo da Vinci,
18 tel.0363351079

BRESCIA
Darfo Boario Terme
LANDO'
via Cavallera, 1
tel.0364529187

Sirmione
HOTEL PACE
piazza Porto Valentino, 5
tel.0309905877

CAGLIARI
S'APPOSENTU AL TEATRO LIRICO
via Sant'Alenixedda
tel.0704082315

Carloforte
AL TONNO DI CORSA
via Marconi, 47
tel.0781855106

OSTERIA DELLA TONNARA
corso dei Battellieri, 36
tel.0781855734

CUNEO
SAN MICHELE
contrada Mondovì, 2
tel.0171681962

Alba
OSTERIA ITALIA
fraz. S. Rocco Seno d'Elvio, 6
tel.0173286942

Bra
RISTORANTE BADELLINO
piazza XX Settembre, 4
tel.0172439050

Canosio
MASCHA PARPAJA LOCANDA DELLE TERRE D'OC
Borgata Preit, 33
tel.0171998206

Carru'
MODERNO
via Misericordia, 12
tel.017375493

Dronero
ROSSO RUBINO
piazza Marconi, 2
tel.0171905678

Macra
LOCANDA DEL SILENZIO
Borgata Camoglieres
tel.0171999305

Mondovì
4 STAGIONI
vicolo del Teatro, 18
tel.0174330801

Monforte D'Alba
TRATTORIA TERRALUNA
Località S. Giuseppe, 12
tel.017378275

Neviglie
LOCANDA SAN GIORGIO
località Castellero, 9
tel.0173630115

Santo Stefano Belbo
RELAIS SAN MAURIZIO
località San Maurizio, 39
tel.0141841900

FOGGIA
Lucera
PALAZZO D'AURIA SECONDO
piazza Oberdan, 3
tel.0881530446

GENOVA
L'ANGOLO DEI BEATI
via Gabriele Rossetti,
116/r tel.0103761322

GROSSETO
IL GABELLI
via Garibaldi, 42
tel.3312619368

IMPERIA
Sanremo
PRAVDA CAFE'
piazza San Siro, 16
tel.0184591829

L'AQUILA
LE FIACCOLE
Palazzo Cesura- via degli Ortolani tel.0862414221

LATINA
Prossedi
OSTERIA PERSEI
vicolo del Montano, 3
tel.0773957351

MANTOVA
Monzambano
ANTICO BORGO
via Castello
Fraz. Castellaro di Monzambano
tel.037688978

MILANO
IL ROSA AL CAMINETTO
via Beccaria, 4
tel.0289095235

PER INFORMAZIONI:
Punto di vista
di Mossetto Sabrina
10137 Torino
corso G. Agnelli, 38
tel/fax 0113601434

Buta Stupa™ è un marchio registrato
da Mossetto Sabrina

**PREMIO
FEDELTA'
A CHI RINNOVA
L'ASSOCIAZIONE**

**Al 3°
anno**

**25 buste
BS
omaggio**

**Al 5°
anno**

**50 buste
BS
omaggio**

NOVARA*Borgomanero***RISTORANTE****PINOCCHIO**

via Matteotti, 147

tel.032282273

*Colassa***OSTERIA DELLA****LUNA PIENA**

via Don Gemelli, 11

tel.0322218096

*Fontaneto d'Agogna***HOSTARIA DELLA****MACINA**

Località Molino Nuovo

tel.0322863582

*Prato Sesia***TRATTORIA****CASTELLO**

Piazza Marconi, 3

tel.0163852149

*Romagnano Sesia***ALLA TORRE**

via I Maggio, 75

tel.0163826411

PIACENZA*Ponte Dell'Olio***RIVA**

via Riva, 16

tel.0523875193

POTENZA*Melfi***OSTERIA RE SOLE**

viale G.D'Annunzio, 140

tel.0972250510

RIMINI*Santarcangelo di**Romagna***LA VIOLINA**

vicolo Denzi, 4

tel.0541623558

ROMA**L'ARCHEOLOGIA**

via Appia Antica, 139

tel.067880494

SAVONA**L'ANGOLO DEI PAPI**

vico del Marmo, 10

tel.019854263

REPOSI

via Paleocapa, 104R

tel.3452158924

*Celle Ligure***L'ACQUA DOLCE**

via Luigi Pescetto, 5/A

tel.019994222

*Varasse***IL MULINO**

via Emilio Vecchia, 3

tel.019930108



ISTITUTO MARKETING AGROALIMENTARE

AGRICOLTURA

<http://www.regione.piemonte.it> | <http://www.regione.piemonte.it/agri/ima/index.htm>**TORINO****ACINO DOTTO**

via Breglio, 156/a

tel.01119827151

AL CACIMPERIO

via Lamarmora, 17/b

tel.011548467

ANTICA**BRUSCHETTERIA****PAUTASSO**

via Cesana, 54

tel.0114332641

ANTICHE SERE

via Cenischia, 9

tel.0113854347

IL CANTUCCIO

corso Moncalieri, 259

tel.3394734023

IL GATTO E LA VOLPE

via Fontanesi, 33

tel.0118126882

L'ANCORA

corso Montegrappa, 98

tel.011743966

L'OSTERIA DEL**CORSO**

corso Regina Margherita,

252/B tel.011480665,

011480518

LA PRIMA MORENO

corso Unione Sovietica,

244 tel.0113179657

MAGORABIN

corso San Maurizio, 61

tel.0118126808

MAX POMODORO

corso Siracusa, 200

tel.0113112955

MON AMI

via San Dalmazzo, 16

tel.011538288

OSTERIA DEL KI

via San Paolo, 5/5

tel.011331629

PASTA E BASTA

via Madama Cristina, 116

tel.0116963342

RISTORANTE DEL**GRAPPOLO**

via Cigliano, 38 ang. corso

Belgio tel.0118154227

STAZIONE SASSI

piazza Modena, 6 tel.

0118997513

TRATTORIA**TORRICELLI**

via Torricelli, 51 ang.

corso Duca degli Abruzzi

tel.011599814

VENSI'

via Accademi a Albertina,

5 tel.0118129489

*Carmagnola***ALBERGO RISTORANTE****SAN MARCO**

via San Francesco da

Sales, 18 tel.0119626953

*Ceres***VALLI DI LANZO**

via Roma, 11

tel.012353397

*Chieri***ESTABLO**

strada Passatempo, 3

tel.0119478386

*Cumiana***FREIDOUR**

strada Verna, 37

tel.0119050844

*Druento***L'OSTO DEL BON****UMOR**

via Risorgimento, 5/a

tel.0119845775

*Moncalieri***OSTERIA PONTE****VECCHIO**

via Garibaldi, 16

tel.011642673

*Monastero di Lanso***IL GIARDINO PENSILE**

piazzetta della

Parrocchia, 12

tel.012342197

*Revigliasco**Moncalieri***LA TAVERNA DI FRA****FIUSCH**

via M. Beria, 32

tel.0118608224

*Pino Torinese***RISTORANTE LA****VIGNASSA**

strada S. Felice, 86

tel.011840200

*Poirino***FRICANDO'**

via Nino Costa, 23

tel.0119453906

*San Mauro***FRANDIN "DA VITO"**

via Settimo, 14

tel.0118221177

*Settimo Torinese***LA CORONA DEL****CHIOMO**

via Teologo Antonino, 7

tel.0118009772

*Sestriere***IL CARDO**

via Sauze di Cesana, 8

tel.0122755024

*Viù***LA BAITA**

Fraz. Bertesseno, 24

tel.0123696135

TRENTO*Messolombardo***OSTERIA AL****TRAVAION**

vicolo Travaion, 8

tel.0461605584

*Ravina***LOCANDA MARGON**

via del Ponte, 15

tel.0461349401

VARESE*Castiglione Olona***LA CANTINA DEL****BORGO**

via Roma, 40

tel.0331859021

VERBANIA*Baveno***IL GABBIANO**

via I Maggio, 19

tel.0323924496

VERCELLI**BACCO TABACCO E****VENERE**

corso Prestinari, 205

tel.0161391331

LOCANDA DEL BUE**ROSSO**

corso Rigola, 130

tel.0161218748

OSTERIA**BOCCALATTE**

corso Randaccio, 17

tel.0161214515

*Guardabosone***OSTERIA LA****BARRIQUE**

piazza Repubblica, 11

tel.015761119

*Vocca***BRASSERIE LA****MARMOTTA**

loc. Chiesa, 2

tel.01635600911

VITERBO*Vejano***AL BARONE ROSSO**

Località La Crociara snc

Aviosuperficie Alituscia

tel.3334612606,

3388829019

*Tuscania***HOTEL RISTORANTE****AL GALLO**

via Gallo, 22

tel.0761443388

LA GOLA IN TASCA 2008

di Biagio Testa e Bianca Trao

Siamo alla ottava edizione de la Gola in Tasca, la guida dei ristoranti italiani che avete imparato a conoscere e far crescere insieme a noi. L'edizione 2008 come sempre segnala, per ogni locale, ambiente, tipo di cucina e target di clientela, descrive la visita e riporta, accanto ai nostri giudizi e commenti, anche una tabella riassuntiva con i punteggi delle principali guide nazionali. Inoltre, quando è il caso, segnala curiosità sui luoghi, consiglia digressioni di viaggio, oggetti o prodotti da acquistare o assaggiare.

<http://www.golaintasca.tv>



www.winecountry.it
www.italianwinehub.com
www.abcvino.com
www.italianwinelabels.com
www.vinoitalianoclub.com

www.butastupa.net
info@butastupa.net

C'è Sangiovese nella fontana della giovinezza?

I risultati di vari studi e ricerche mediche hanno dimostrato che il resveratrolo, una sostanza che si trova nell'uva rossa ed in altre piante quali eucalipti, abeti e gigli, nonché in altri prodotti come le more di gelso e le arachidi. Si trova comunque in quantità maggiori nella vitis vinifera e nella vitis lambrusca, ossia i tipi di uve usate per produrre vino, aiuta a combattere malattie cardiovascolari e altri malanni legati all'invecchiamento. La recente scoperta in una farmacia di Asciano, nei pressi di Siena, di un manoscritto del 18mo secolo contenente una ricetta particolare a base di Sangiovese, sottolinea il fatto che già secoli orsono il vino rosso veniva usato in medicina. Il farmacista Giovanni De Munari, che ha trovato la ricetta dietro una piccola scaffalatura nella sua farmacia, ha preparato l'infuso che ha definito "una bevanda alcolica con poche calorie, altamente digestiva e dal sapore delizioso".

"I miei antenati hanno lasciato parecchi manoscritti con formule per bevande digestive, ma questa mi ha colpito per i suoi ingredienti", ha detto De Munari, aggiungendo che secondo lui aveva solide basi scientifiche.

L'ingrediente principale della ricetta non è altri che Sangiovese, ossia il vino base dei vari Chianti e Super Tuscan, oltre naturalmente ad essere la sola varietà consentita nel grande Brunello di Montalcino, il quale si è infatti trovato sotto inchiesta recentemente proprio perché apparentemente alcuni produttori avrebbero aggiunto altre uve al Sangiovese Grosso. Va notato che è solo dal 19mo secolo che vengono aggiunte altre uve al Sangiovese per produrre Chianti.

Fu infatti verso la metà del 1800 che il Barone Bettino Ricasoli registrò la formula del Chianti, stipulando che

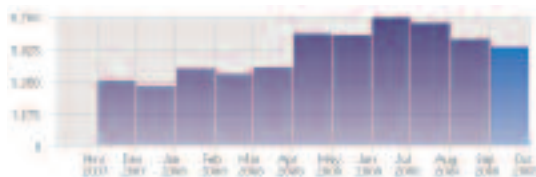
al Sangiovese andava aggiunto fino al 15% di mosto bianco, tipo la Malvasia locale. Oltre alla Malvasia, nei moderni Chianti si trovano fino al 20% dei vitigni autoctoni Canaiolo, Cilieggiolo e/o Colorino in varie percentuali. "La nostra ricetta contiene Sangiovese in purezza ed è quindi più simile al famoso Brunello", dice De Munari. Gli altri ingredienti dell'infuso sono prodotti naturali con proprietà antisettiche ed antibatteriche provenienti dalle campagne circostanti. Questi ingredienti combinati con il resveratrolo danno risultati molto convincenti, ha detto De Munari, aggiungendo che la sua farmacia sta lavorando con una distilleria del nord Italia per produrre questo elixir su scala commerciale. "I miei antenati probabilmente non conoscevano i nomi delle sostanze chimiche, ma sapevano che il vino rosso, ed il Chianti in particolare, aveva proprietà terapeutiche".

"Il vino rosso aiuta a prevenire malattie cardiovascolari e pare aiuti anche contro altri malanni legati all'invecchiamento", ha dichiarato il Professor David Sinclair della Harvard Medical School. "Non si sa con certezza se c'è resveratrolo a sufficienza (nel vino) per ottenere nel corpo umano gli stessi risultati osservati in laboratorio, ma si pensa che la combinazione di resveratrolo e polifenoli provenienti da altre piante, più un po' d'alcol ha effetti benefici", ha aggiunto Sinclair, facendo notare che l'uomo che ha vissuto più a lungo in tutto il mondo si chiamava, Antonio Todd, era italiano ed visse 116 anni. La 'nova' vecchia bevanda verrà presentata alla comunità scientifica in ottobre 2008, al Congresso Vino e Salute a Montalcino, ma non tutti gli ingredienti verranno svelati.

La Redazione di WineCountry - 19 Settembre 2008

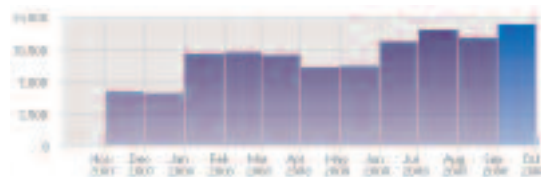
Le visite al sito butastupa.net

■ visite avvenute
■ media visite
□ visite previste



Riassunto visite mese settembre

Numero di visite: 5.151 (al 30/09)
Giorno con più visite 19 settembre: 292
Mese agosto Numero di visite: 5.535



Riassunto pagine viste mese settembre

Numero di pagine viste: 13.154 (al 30/09)
Giorno con più pagine viste 2 settembre: 1.208
Mese agosto: Numero di pagine viste: 11.745

