



Marino: l'acqua del rubinetto si trasforma in vino

Ogni anno a Marino, una città laziale a sud di Roma, nel cuore della zona vitivinicola dei Castelli Romani, si celebra la Sagra dell'Uva alla fine della vendemmia facendo sgorgare vino da una fontana nel centro della cittadina.

Quest'anno però i cittadini e turisti raccolti attorno alla fontana armati di caraffe, bottiglie, borracce, calici e bicchieri in mano, hanno atteso invano che il "miracolo", operato dai tecnici dell'amministrazione comunale grazie al fantasioso impianto idraulico che scorre sotto le strade cittadine, si verificasse all'ora prevista.

La sagra raggiunge l'apice proprio quando il vino nuovo sgorga dalla Fontana dei Quattro Mori, con fuochi d'artificio sullo sfondo, stand gastronomici di contorno, danze e, ovviamente, sane bevute del nettare di Bacco.

La gente è rimasta in attesa mentre i tecnici del comune si sono dati da fare per scoprire come

mai il "miracolo" non avveniva come al solito. Dopo una decina di minuti le tubature hanno iniziato a gorgogliare, ma tuttavia la fontana è rimasta secca.

Allo stesso tempo le massaie che nelle case circostanti stavano facendo lavori di casa, magari riempiendo un tegame d'acqua per cuocere la pasta quotidiana, hanno improvvisamente notato un piacevole profumo di vino. Infatti, anziché dalla fontana il vino ha iniziato a uscire dai rubinetti delle case circostanti. L'errore è stato prontamente corretto, ma non prima che qualche cittadino buontemponone ne approfittasse per riempire fiaschi, pentole e quant'altro fosse a portata di mano col "vino di rubinetto".

L'imbarazzato sindaco di Marino, Adriano Palozzi, ha detto che per errore gli idraulici del comune hanno dirottato il vino nella rete idrica delle abitazioni anziché quella della fontana. Ha poi aggiunto che del "miracolo" di quest'anno se ne parlerà per anni a venire in città. Fin dai tempi degli antichi romani la zona vitivinicola dei Castelli Romani ha prodotto un vino bianco, dal tipico colore paglierino, fatto con uve di Trebbiano e Malvasia. Il Frascati, che prende il nome dalla nota città nella zona dei Castelli, spesso



viene servito nelle trattorie romane come vino della casa, in bricchi da 250 millilitri, mezzo litro o un litro. Ogni anno 3.000 litri del nuovo vino bianco, leggermente effervescente, vengono dirottati verso la Fontana dei Quattro Mori, che venne eretta nel XVI secolo per commemorare la vittoria della battaglia di Lepanto nel 1571. Nel corso della battaglia la flotta papale sconfisse quella turca, grazie anche alla parte prominente giocata dal capitano della flotta, Principe Marcantonio Colonna, signore di Marino.

Nonostante il più antico riferimento scritto alla Sagra dell'Uva risalgia al 1573, ossia due anni dopo la battaglia di Lepanto, si ritiene che questa celebrazione risalgia in origine al Medio Evo. La sagra dura tutto il giorno ed include postazioni con specialità locali, musica, parate, sfilate allegoriche e giochi di luce. Per l'occasione fiori, pampini e grappoli d'uva vengono utilizzati per decorare tutto il centro storico.

La Redazione di vinoitalianoclub
<http://vinoitalianoclub.com/news08/marino.html> – 15/10/2008

Doggy bag

«È per il cane». Si usa sempre questa scusa quando si esce da un ristorante con gli avanzi del pasto (magari in un cigno di carta stagnola). Fido, però, non può aiutarci a salvare le apparenze, quando nel pacchetto ci finisce il vino che non abbiamo finito. Per fortuna con Buta Stupa, progetto ideato da Sabrina Mossetto e dal giornalista Sergio Miravalle, una volta pagato il conto, il ristorante ci consegna la bottiglia ritappata dentro un'elegante busta di carta.

Così si può ordinare un litro di ottimo vino senza preoccuparsi del prezzo e degli sprechi. In Italia sono già più di 140 i locali associati. (www.butastupa.net)



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

Buta Stupa

Newsletter
novembre
dicembre 2008

**Buon Natale
e Felice 2009**

**Dove
trovarci**



**www.butastupa.net
info@butastupa.net**

ALESSANDRIA

Cassine
AGRITURISMO
LATIMIDA
str. Ricaldone di sotto, 28
tel.0144715371

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

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

Cocconato
CASCINA
ROSENGANA
via Liprandi, 50
tel.0141907857

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

Nissa Monferrato
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
Biansano
BONANZA
via per Ranzanico, 17
tel.035814161
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'APPOENTU 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

PARMA*Salsomaggiore Terme***QUERCE**

via Parma, 85

tel.0524578281

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



ISTITUTO MARKETING AGROALIMENTARE

AGRICOLTURA

<http://www.regione.piemonte.it> | <http://www.regione.piemonte.it/agri/imal/index.htm>*Celle Ligure***L'ACQUA DOLCE**

via Luigi Pescetto, 5/A

tel.019994222

*Varasse***IL MULINO**

via Emilio Vecchia, 3

tel.019930108

TORINO**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

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

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

via Risorgimento, 5/a

tel.0119845775

*Fenestrelle***ROSA ROSSA**

via Umberto I, 86/ter.

tel.3409644978

*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

In Russia il vino parla italiano

Brunello e Barolo, certamente... ma anche Amaronone, Nero d'Avola e soprattutto, bollicine, che nelle vendite hanno superato lo champagne. In Russia il vino italiano cresce nell'immagine e anche nei consumi. Di questo è altro si è parlato a Mosca nell'ambito di Interdrink 2008, la Fiera delle Bevande Alcoliche tenutasi nella capitale russa dal 3 al 7 novembre.

Anche in questa edizione la delegazione italiana, guidata come sempre da Federico d'Errico, Direttore Generale della Promex, ha svolto un ruolo fondamentale nei rapporti commerciali tra le aziende laziali e la realtà russa.

“Possiamo attribuirci il merito di aver intuito prima di altri le enormi possibilità collegate a questo mercato”, ha spiegato d'Errico, “e quello di aver dato del comparto vitivinicolo italiano e laziale un'immagine all'altezza della situazione che è stata molto apprezzata dall'autorità russe”.

Il momento fondamentale del Convegno internazionale tenutosi durante Interdrink è stato l'intervento di Ettore Ponso, responsabile Sviluppo delle Produzioni Vegetali per l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte, che ha spiegato ad un'attenta platea il sistema di classificazione dei vini in Italia.

“Sistema che stiamo studiando con particolare attenzione e che abbiamo intenzione di adottare”, ha sottolineato Paragul'gov O.D., Presidente della SUAR (Associazione degli Importatori e Distributori di Vini e Alcolici della Federazione Russa), “così come abbiamo fatto l'anno scorso con il vostro sistema di controllo delle bevande alcoliche presso le dogane”.

Ma non è stato solo l'aspetto legislativo ad emergere nel corso dell'incontro. Il fatto che i consumatori russi guardino con sempre maggiore attenzione alla produzione del nostro Paese è stato al centro dell'intervento di Roberto Cantiani, vicario della Commissione Commercio del Comune di Roma.

“Il consumo di vino in Russia è in costante crescita, 7 litri l'anno, e il gap rispetto ad altre bevande come vodka e birra si sta riducendo di anno in anno”, ha evidenziato Cantiani. “Primeggiano le bollicine italiane, che hanno superato quelle francesi, ma anche altre tipologie di vino stanno conoscendo un momento di notevole successo. E sono parecchi i produttori del Lazio che hanno trovato nel mercato russo un felice punto di riferimento. Come Paola Di Mauro, figura emblematica del Vigneto Lazio e oggi presente a Mosca per portare alle autorità russe il saluto dei nostri produttori”.

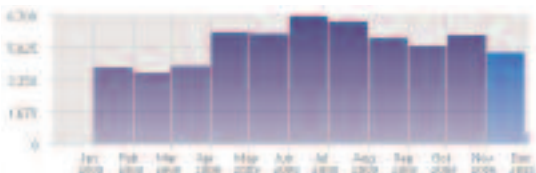
Del resto l'attenzione dei Russi per la nostra produzione enogastronomia e il nostro stile di vita è confermato dal successo di ristoranti come Turandot e Casta Diva, veri e propri locali culto per la Mosca che conta, che ha seguito con interesse la relazione di Luciano Mallozzi, della sede Ais di Roma, che ha parlato della difficile, ma gustosa arte degli abbinamenti tra vino e cibo. Ovviamente il tutto made in Italy.

“È già al vaglio un corso di degustazione di vini italiani che si terrà sia a Mosca sia a Vladimir”, ha aggiunto d'Errico. “Un modo per avvicinare ulteriormente il pubblico dei consumatori russi alla nostra produzione vinicola”.

La Redazione di WineCountry - 11/11/2008
<http://winecountry.it/articoli/fiere-ed-eventi/1192>

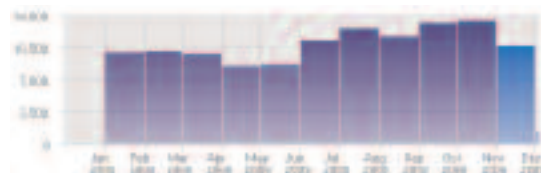
Le visite al sito butastupa.net

■ visite avvenute
■ media visite
□ visite previste



Riassunto visite mese novembre

Numero di visite: 4.781 (al 30/11)
Giorno con più visite 25 novembre: 275
Mese ottobre Numero di visite: 5.675



Riassunto pagine viste mese novembre

Numero di pagine viste: 10.642 (al 30/11)
Giorno con più pagine viste 18 novembre: 556
Mese ottobre Numero di pagine viste: 13.374

