

WINELOVE PRESENTA

**BERE CONSAPEVOLMENTE**

dietro un apparente limite le opportunità offerte dalla  
normativa di legge

la responsabilità dei somministratori: un'idea per rilanciare il  
settore

TAVOLA ROTONDA

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE

PALAZZO DEI GIURECONSULTI

ORE 17

*Della normativa di legge che limita il consumo di vino nei locali pubblici, riferita a chi si debba poi mettere al volante, si è discusso molto, sottolineandone essenzialmente i problemi e raramente le opportunità che questa legge suggerisce. WINELOVE dedica la sua settima edizione ad evidenziare le opportunità positive che questa legge offre in termini non solo di sicurezza ma soprattutto di godibilità del vino e del piacere di vivere fuori casa i propri momenti di convivialità, e per questo motivo organizza una tavola rotonda riservata a Istituzioni, stampa, addetti ai lavori (ristoratori, wine barman)*

*Motivo dell'iniziativa è informare accuratamente il mondo della ristorazione e dei pubblici esercizi "somministratori" di vino sui contenuti della normativa e soprattutto sulle soluzioni da prospettare ai clienti, messe a punto da produttori di vino "creativi", dal mondo della sommellerie, attraverso il coinvolgimento di grandi partner come PARTESA e FIFE, e di aziende extra settore, come ad esempio l'Azienda dei Trasporti di Milano che consente ai cittadini di fare a meno dell'automobile anche la sera grazie a servizi efficienti e puntuali.*

*L'obiettivo è creare un circuito di ristoranti sensibili al tema del bere responsabile, cui WINELOVE darà visibilità attraverso un link dedicato sul suo sito e attività di ufficio stampa gestite da amat comunicazione.*

*Per far parte di tale circuito gli aderenti dovranno conoscere la normativa in modo di poterla illustrare ai clienti, e dovranno essere in grado di proporre alla clientela diverse soluzioni, sia adottando quelle proposte da alcuni produttori che inventandone essi stessi.*

Che cosa caratterizza il locale "sensibile" al consumo responsabile di vino? Il locale aderente all'iniziativa deve essere in grado di:

1: **INFORMARE** anzitutto, partendo dall'essere per primi informati e dal saper trasmettere in modo adeguato le informazioni al pubblico su che cosa significhi bere responsabilmente, ancor prima di quanto stabilisce la legge. I ristoranti "sensibili" si emancipano quindi dall'essere esclusivamente attività commerciali diventando promotori della cultura del cibo e di atteggiamenti socialmente responsabili. L'iniziativa diventa per tali ristoranti una grande opportunità di comunicazione e visibilità.

2: **FORNIRE SOLUZIONI** dopo l'informazione (presupposto per far parte del circuito) il ristorante "sensibile" si differenzia dagli altri perché:

a) ha adottato una o diverse soluzioni prospettate dai produttori (Altegrini, Fontanafredda, Sartirano, create ad hoc su questa problematica)

b) ne ha create lui stesso (sala di decantazione, ampia carta di vini al calice, etc etc)

## DOPO WINELOVE

### WINELOVE MAGAZINE

In seguito alla Tavola Rotonda tutte le informazioni raccolte saranno raccolte nel WINELOVE MAGAZINE realizzato in questa speciale occasione, che sarà distribuito ai Ristoratori attraverso il circuito PARTESA. La stessa copia sarà consultabile sul sito WINELOVE.

### WORKSHOP DI FORMAZIONE: "APOLLO E DIONISO"

Sponsorizzati e promossi da FIFE e Comune di Milano seguiranno a WINELOVE una serie di Workshop dedicati alla formazione dei somministratori relativamente alla legge, alle responsabilità del somministratore (legale e morale) agli aspetti sociologici e culturali dell'uso e dell'abuso di alcol e a uno stage sulla creazione di cocktail analcolici.

## RELATORI e INTERVENTI

COMUNE DI MILANO Assessore alle attività produttive Giovanni Terzi

POLIZIA LOCALE o REGIONALE (individuare nome di Dirigente)

Chi fa rispettare la legge non va vissuto come un nemico ma come la prima voce cui fare riferimento per avere informazioni e aiuto. Come funziona l'etilometro e quali sono quelli attendibili.

GABRIELLA BAIGUERA

Docente di laboratori e workshop ed autrice di libri sul consumo di vino e bevande alcoliche

TITOLO INTERVENTO:

*Dal rito conviviale all'uso comportamentale. Quando e come si perde la consapevolezza del bere e dove ritrovarla*

#### **TRACCIA**

*Aspetti antropologici, culturali e sociali, dall'antichità fino al 1700, quando l'economia moderna de-ritualizza il consumo si normalizza l'uso comportamentale di vino e di altre bevande alcoliche.*

*Uso comportamentale e consumo, dipendenza e libertà*

*Giovani: la libertà di bere si gioca in famiglia*

*Donne: consumo di vino e differenze fra i generi. Euforia e disforia.*

*Attenzione alle quantità: le dosi differiscono per quantità e volumetria alcolica, ma è pressoché identico il contenuto in numero di grammi d'alcol per ogni dose consumata*

**FONTANAFREDDA**, Cantina promotrice della campagna "Volumi Bollati"

*A proposito di quantità, c'è chi ha pensato di risolvere al consumatore il problema alla fonte, anzi alla bottiglia.*

#### **G. BAIGUERA:**

*Il somministratore ha l'opportunità di prendersi cura del cliente se conosce e rispetta le norme della 125/2001*

*Relatività: ognuno può scoprire la "sua" misura e trarre vantaggio dal consumo consapevole di vino*

**ENRICO DREI DONA' /CARLOTTA PASQUA** Associazione Giovani Viticoltori Italiani

*"Presentazione della ricerca condotta da AGIVI sul consumo consapevole di vino. Le proposte dei Giovani Viticoltori"*

**ALLEGRIANI**, cantina promotrice della campagna "Thank's drive"

*Amici e responsabilità: a turno si elegge l'amico che "si sacrifica" e non beve per riportare a casa gli amici. [e Allegrini regala una bottiglia di Baby Amarone da portare a casa]*

*A proposito dell' amico che non beve [... degli astemi, delle persone a dieta...] Che cosa offrire al ristorante a chi non beve vino? Alla riscoperta del sapore dell'acqua e delle altre bevande, a partire dai nuovi succhi di frutta serviti al calice e da abbinare al cibo.*

*.. e se nessuno vuole rinunciare al piacere di degustare due calici anziché uno.. la soluzione consiste nel non prendere la macchina ma scegliere un autista d'eccezione: ATM, nello spirito WINELOVE il miglior servizio possibile al miglior prezzo possibile*

**GIUSEPPE VACCARINI**, Presidente Associazione della Sommelierie Professionale Italiana

*"Riscoprire il valore di un vino aiutati da una quantità ridotta da consumare. preferendo la qualità alla quantità; riconoscere al vino il valore di alimento e goderne il gusto abbinato al cibo. Non fare uso del vino come bevanda dissetante"*

**PAOLO SARTIRANO**, viticoltore ideatore della proposta "Bevi al calice"

*presentazione del progetto "Bevi al calice", indagine su opportunità e redditività nel consumo di vino al calice*

**RICCARDO GIULIANI A.D. Partesa**

"La distribuzione, strategica liaison tra produttori e somministratori, è un attore fondamentale di questo processo virtuoso. In questo scenario Partesa è il soggetto ideale per fare informazione e formazione sul campo, diventando ambasciatrice del progetto verso i somministratori sul tema della responsabilità e delle opportunità offerte dalla legge. Partesa diffonderà presso il suo circuito il numero speciale di WINELOVE MAGAZINE dedicato al tema affrontato in tavola rotonda.

**IPOTESI aggiuntiva: ORGANIZZAZIONE DI WORKSHOP SUCCESSIVI A WINELOVE SUL TEMA**

DALLA PARTE DEI SOMMINISTRATORI, le proposte dei ristoratori e dei wine barman

ALFREDO ZINI, FIPE

(titolo intervento)

RISTORATORE "CREATIVO" (da individuare con AZ)

WINE BARMAN "CREATIVO" (da individuare con AZ)

L. AMAT: IL PROGETTO DEL NETWORK DEI LOCALI SENSIBILI AL CONSUMO

CONSAPEVOLE:

- CALENDARIO DI WORKSHOP FORMATIVI PER SOMMINISTRATORI, (organizzato da winelove/ama comunicazione e sponsorizzato da FIPE)
- WINELOVE MAGAZINE distribuito attraverso circuito Partesa e visionabile su link ad hoc del sito WineLove
- attività di ufficio stampa a cura di amat comunicazione sul circuito dei locali aderenti

DOMANDE

NOTE SUI REATTORI

GABRIELLA BAIGUERA, pedagoga, è autrice di:

1996. "Per un corretto approccio all'alcol" ed. ASSL22 Regione Veneto

1997. "Bevande fermentate: dal crogiolo del mago alla tavola di tutti i giorni" ed. ASSL22

Regione Veneto

1998-2004. collaborazioni a giornali di settore food & beverage: Mixer, Bargiornale, Bar Business, Buon Appetito, Codice della Cucina Italiana

2005. "Cocktail & Finger food" ed. Giunti

2007. "Il piacere del Rum" ed. Giunti

2008. "Manuale del Barman" ed. Giunti

2009. "Caffè" ed. Giunti