

La News



Strade bianche del Chianti, la banca finanzia chi le cura

Dici Chianti e pensi al vino, alle colline, alle vigne, ai cipressi e agli olivi. Ma anche alle strade bianche, che rappresentano un enorme valore aggiunto, soprattutto per le aziende che devono una buona parte della propria immagine e della propria fama alla straordinaria location in cui sono inserite. Un concetto che ripetiamo da tempo, e che la Banca di Credito Cooperativo del Chianti Fiorentino ha sposato in pieno lanciando per prima in Italia, uno speciale finanziamento per gli imprenditori locali che intendono restaurarle e curarle. Info: www.bancadelchianti.it

LA SEGRETA

Sicily style code

PLANETA



SMS Orto fai-da-te? Ahi Ahi Ahi

Sembrava una passeggiata, e invece l'ultimo tormentone di stagione, senza il quale sei "out", non è affatto un hobby da prendere alla leggera: dalla scelta di semi e piantine, alla cura completa dalla mattina (presto) alla sera (tardi), dalle fasi lunari al riparo dal sole, dalla caccia ai parassiti a mio nonno, che ha speso metà della sua vita nel suo piccolo orto, a seminare, annaffiare, raccogliere, potare.

Le mode passano, ma niente è più triste di un orto abbandonato a se stesso.

E poi, alla fine, le verdure del mercato o dell'ortolano di fiducia non sono poi così male!

Emma Lucherini

Primo Piano

Agricoltura europea, scontro sul futuro della Pac. Continuare con gli aiuti o affidarsi alle leggi di mercato? In ballo il futuro del settore

La Politica Agricola Comunitaria (Pac) rappresenta il 40% del bilancio comunitario, con più di 40 miliardi di euro ogni anno. Entro il 2013 bisognerà decidere il futuro di questo strumento, fondamentale per tutto il settore, scegliendo tra la continuità, ossia del forte sostegno all'agricoltura europea, che oggi è capace di fornire prodotti con gli standard qualitativi e quantitativi più alti del pianeta nonostante la crisi, e liberismo, affidando l'agricoltura alle leggi del mercato internazionale. Dal consiglio informale di Brno tra i Ministri dell'Agricoltura dei 27 Paesi Ue e la commissaria Fisher Boel, sono emerse posizioni distinte: sul primo fronte è schierata la maggioranza dei Paesi, tra cui l'Italia; sul secondo ci sono Inghilterra e Svezia, con Danimarca, Olanda e Repubblica Ceca in mezzo. In ballo c'è un intero settore, essenziale per l'economia e, soprattutto, per la vita di tutti i giorni di ogni persona. La partita è tra i Ministri dell'Agricoltura e delle Finanze dei Paesi contribuenti al bilancio Ue. I singoli governi decideranno se e come mantenere una Pac o no. I tempi sono stretti. La presidenza Ceca dell'Ue punta a conclusioni politiche in giugno, prima di passare il testimone alla Svezia. Nel 2010 la Commissione Europea presenterà le linee guida, e, a metà 2011, le proposte di legge al Consiglio Ue. Per l'Italia, la Pac deve continuare a sostenere l'agricoltura, con al centro il ruolo dell'agricoltore, con gli aiuti come integrazione del reddito, per permettere ai produttori di essere competitivi, e prevedere nuovi strumenti in caso di crisi. Per la commissaria Fischer Boel sarebbe stata una catastrofe affrontare la crisi alimentare senza il sistema degli aiuti diretti al settore. Quanto al futuro ne è convinta: "la nuova politica di qualità sarà la pietra angolare della Pac dopo il 2013".

Focus

I grandi della terra conquistati dai sapori italiani ... Menù "tricolore" al G8 in Abruzzo

"Saremo lieti e orgogliosi di poter offrire agli importanti ospiti il meglio dei prodotti della dieta mediterranea realizzati dalla nostra agricoltura": lo afferma il presidente della Coldiretti Sergio Marini dopo l'annuncio del presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi, sulla scelta, per gli ospiti del G8 in Abruzzo (dall'8 al 10 luglio), di un menù "tricolore", che sarà preparato dal suo chef "di fiducia" da oltre 20 anni Michele Persechini, che lascerà i fornelli di Palazzo Grazioli per preparare un "crittico" di pennette rosso, bianco e verde, con pomodoro, basilico e le bianche mozzarelle, oltre alla carne chianina, ai capi di Stato e di Governo dei Paesi più industrializzati del mondo. Nella presentazione da parte del presidente del Consiglio del "Pacchetto Italia Turismo", il presidente della Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi Enrico Lino Stoppani sottolinea come "la ristorazione è il punto fondamentale per lo sviluppo del turismo e la promozione del nostro Paese". È proprio il caso di dirlo, il G8, per molti, può essere una "ghiotta" occasione.



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca

In Toscana c'è chi pensa agli "Stati Generali" del vino

La Toscana inizia a preoccuparsi del futuro del suo vino, primo ambasciatore dell'immagine della Regione. A lanciare l'allarme, nei giorni scorsi, il consigliere del Pd, Nicola Danti, con tanto di lettera al presidente Martini. "La Regione deve difendere i produttori dalla difficile situazione che deriva dalle cantine piene, dalla compressione della domanda, dalla stretta creditizia, dal rallentamento nei pagamenti, dalla crescita delle esposizioni debitorie. Un mix letale".



TASCA D'ALMERITA

Wine & Food

"Cucina molecolare", Nas sequestrano 600 confezioni di additivi

Oltre 600 le confezioni di additivi e prodotti similari destinati all'uso come ingredienti in preparazioni alimentari della cosiddetta "cucina molecolare", sequestrati dai Carabinieri del Nas. Le indagini, che proseguono in tutta Italia, su 15 diverse tipologie di prodotti esteri, evidenziano irregolarità amministrative in materia di etichettatura e indicazioni obbligatorie per gli additivi destinati all'alimentazione. Un intervento, per il momento, su 98 obiettivi, destinatari ed intermediari del commercio di additivi, tra ristoranti, alberghi, servizi di ristorazione di navi e aziende di import/export.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nascono le prime "bollicine" che arrivano dal fondo del mare. L'idea è della Cantina Bisson di Chiavari. Una trovata di marketing o un esperimento su basi scientifiche? Lo

abbiamo chiesto all'enologo che lo ha ideato, Piero Lugano. Un'esperienza interessante anche per l'enologo Mattia Vezzola, firma delle bollicine di Bellavista.

