





n. 108 - ore 17:00 - Giovedì 11 Giugno 2009 - Tiratura: 24042 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Griglie roventi", campioni del mondo ... di barbecue!

Quelli che il Paradiso è passare ore davanti ad una griglia ad arrostire braciole e salsicce: torna anche quest'anno "Griglie roventi" (www.griglieroventi.com), il campionato mondiale di barbecue della Regione Veneto che, quest'anno, avrà tra le sue tappe anche Milano e Villach, in Austria, prima della finalissima a Caorle (Venezia), il 23 luglio. L'obiettivo è quello di far conoscere la qualità della carne bovina e dei vini Doc veneti: nel 2008 l'evento enogastronomico itinerante ha avuto 280 coppie di cuochi non professionisti provenienti da 80 Paesi, con oltre 30.000 spettatori.



"Terroir gift", quando le cantine sostengono il proprio territorio

Premessa: gli imprenditori del vino italiano, negli ultimi 25 anni, hanno assicurato all'Italia qualità, immagine, mercati, indotto e occupazione. Ma le cantine non possono, ormai, non contribuire alla realizzazione di interventi utili al mantenimento della qualità complessiva, soprattutto in alcuni territori virtuosi del vino. La soluzione potrebbe essere un "terriori gift", una sorta di intervento compensativo della fiscalità agevolata in agricoltura, che andrebbe a vantaggio delle stesse imprese, che devono vedere nel territorio la loro vetrina, oltre che uno dei principali fattori del loro successo.

Alessandro Regoli

Cronaca

Nascono più imprese in agricoltura che nell'industria!

Nel 2009 sono nate più imprese in agricoltura, 10.269, che nell'industria, 9.014. E gli agricoltori sono sempre più giovani e votati all'innovazione. A dirlo la Coldiretti su dati Infocamere. In Italia sono quasi 100.000 gli under 35 alla guida di aziende agricole, con una superficie superiore di oltre il 54% sulla media (9,4 ettari sulla media nazionale di 6,1), un fatturato più elevato del 75% (18.720 euro su 10.680) e il 50% di occupati per azienda in più.



Primo Piano

Avere idee nuove o recuperare quelle che funzionavano in passato per vincere in agricoltura: ecco gli "Oscar Green" di Coldiretti

Innovare, o recuperare quello che in un passato, più o meno recente, funzionava alla grande. Ecco la ricetta delle aziende agricole premiate oggi a Roma con gli "Oscar Green" promossi da Coldiretti, con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica. Aziende che con le loro idee volano più alte della crisi: dell'azienda La Genuina di Ploaghe (Sassari), che produce salumi halal (per i musulmani) e kosher (per gli ebrei), controllati e certificati da un Imam e da un Rabbino, all'azienda agricola Cornalba di Locate Triulzi (Milano) che ha puntato invece sul "cow pooling", l'acquisto in comune di più famiglie, di parti o di una mucca intera, o sulla vendita diretta del riso sfuso che i consumatori possono prendere da un distributore automatico. C'è chi va sui cioccolatini, come Theobroma di Sant'Anastasia (Napoli), preparati con albicocche, noci, ciliegie, uva, prugne e agrumi prodotti nelle sue campagne, oppure chi riscalda l'azienda con il cippato ricavato dagli scarti di potatura degli ulivi, come Masseria Salamina di Fasano (Brindisi). L'Oasi agrituristica Baugiano di Quarrata (Pistoia) "fabbrica" giocattoli "contadini", fionde, fucili a molla, burattini, ma ha anche un parco preistorico con una fattoria del neolitico, dove capire come lavorava l'uomo primitivo. C'è chi ottimizza la filiera, come la Agrigest di Montecastrilli (Terni), che produce "Suino Umbria", maiali certificati e allevati con mangimi coltivati in azienda con i residui organici degli stessi animali. Evviva il commercio alternativo: Carlo Finotello, orticoltore di Venezia, con "miglianautichezero", consegna a domicilio la verdura del suo orto, in barca, lungo i canali della città; l'azienda "L'orto di nonno Nino", con il "pik on your own", dà la possibilità ai clienti di cogliere direttamente nei campi la verdura. La terra è fertile, basta seminarci buone idee.

Focus

Una "Scuola di educazione al gusto" per rieducare i sensi al bere consapevole. È l'idea dell'Unione Italiana Vini

Una "Scuola di educazione al gusto" per rieducare i sensi al bere consapevole: è la proposta che l'Unione Italiana Vini ha lanciato al mondo politico italiano, sulla scia del percorso intrapreso nelle scuole italiane con "Wine in Moderation-Art de vivre", il primo programma europeo educativo-preventivo per il consumo moderato di vino gestito in Italia dall'importante organizzazione delle imprese del Belpaese. E ha chiesto anche l'istituzione di un tavolo interministeriale permanente sul bere consapevole, chiamando a partecipare attivamente le istituzioni, in primis i Ministeri delle Politiche Agricole, Salute, Gioventù e Pubblica Istruzione. Un senso etico che sarà anche il fil rouge del congresso dell'organizzazione, il 17 giugno a Roma, dove si parlerà de "L'etica d'impresa, le regole e il mercato globale", insieme a giornalisti, professori universitari e esponenti del mondo politico italiano ed europeo, chiamati a confrontarsi anche su "Vino: strategie e strumenti per l'internazionalizzazione".





IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Vinexpo 2009 (Bordeaux, 21-25 giugno): voilà "Les vins d'Italie"

Dal "parallelo dei vini effervescenti" da Torino a Trieste (Prosecco, Rosè, Alta Langa, Oltrepò, Franciacorta e Trentodoc), ai vini lungo le antiche "vie romane" (Appia Antica, Aurelia, Francigena e rotte marittime); dal "viaggio in Italia in compagnia di Goethe" e dei vini dolci, vulcanici, di monasteri, abbazie e l'eredità etrusca, "alla scoperta delle regioni" (Barbera del Piemonte, rossi della Campania, Verdicchio e Rosso Piceno delle Marche e Amarone del Veneto): ecco le iniziative dell'Italia protagonista nel Vinexpo di Bordeaux 2009. Info: www.terroirsditalie.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Una cantina che "premia chi non beve" regalandogli bottiglie? Thank you driver! È la veneta Allegrini la prima azienda vinicola italiana che ti dona vino per non bere (ma solo quando guidi). Una bottiglia di vino in omaggio a tutti quelli che, se devono guidare, non bevono alcolici al ristorante e accompagnano a casa gli amici in tutta serenità e sicurezza.

