La Prima di
WineNews.it

SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860

n. 1304 - ore 17:00 - Venerdì 7 Febbraio 2014 - Tiratura: 30539 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Se le api "riciclano" la plastica

Non solo miele: le api sanno anche "riciclare" la plastica. A dirlo i ricercatori dell'Università di New York e di Guelph (in Canada), pubblicati poi sulla rivista scientifica Ecosphere dell'Ecological Society of America, che l'hanno studiando i loro alveari, in particolare quelli di due specie, la "Megachile rotundata" e la "Megachile campanula": la prima riutilizza i frammenti delle buste di plastica per sostituire il 23% delle foglie normalmente impiegate, la campanula sembra preferire i materiali resinosi. Ma le api sono notoriamente "sentinelle dell'ambiente". E a puntare su questa loro capacità è il progetto "C.a.r.a Terra", ideato dal CoNaProA, per il monitoraggio ambientale della Terra dei Fuochi.

VILLA SANDI

SMS

"Best Food Generation"

La cultura del cibo, la sua storia, l'educazione al gusto, ma anche al'attenzione allo spreco. Ecco i pilastri di "Best Food Generation", il progetto di Rio Mare e Expo Milano 2015, per sensibilizzare i bambini e le loro famiglie, che entra quest'anno in più di 2.500 scuole elementari italiane, in un percorso educativo per far conoscere in modo divertente i pilastri di un'alimentazione consapevole e responsabile, anche con l'aiuto del materiale didattico sviluppato con il Banco Alimentare, come i "Rioutilizzario", verranno condotti a scoprire i diversi tipi di spreco che avvengono lungo la filiera agroalimentare: da quello legato alla produzione, alla distribuzione, agli imballaggi fino ad arrivare a quello che avviene in casa. Un passo in più verso l'educazione al cibo "permanente" nelle scuole?

Primo Piano

Impegno ed edonismo, il wine & food al Berlinale

"Il cinema è un occhio aperto sul mondo", diceva il filologo francese Joseph Bédier. E in questi giorni, con il Festival di Berlino,, uno sguardo particolare è dedicato anche al cibo e all'agricoltura, con la sezione "Culinary Cinema", kermesse nella kermesse di scena tra il 9 ed il 14 febbraio. Per l'Italia, il titolo più atteso è "Natural Resistance", con la regia di Jonathan Nossiter, a 10 anni da "Mondovino": al centro, le battaglie a difesa delle tradizioni locali dei viticoltori italiani. Ma ci saranno anche "I Maccheroni" di Raffaele Andreassi che, intorno ad una tradizione gastronomica del Gargano, parla di miseria e dell'arte dell'arrangiarsi, e "I Cavalieri della Laguna" di Walter Bencini, storia della Cooperativa dei Pescatori di Orbetello, in Maremma. Tante le opere dall'estero. Dalla Cina c'è "Final Recipe", di Gina Kim, sul tema della cucina cinese tra tradizione, mercato globale, talent show e business. Dagli Usa c'è "Mission Blue", con la celebre oceanografa statunitense Fisher Stevens, ed il documentario "Food Chains" di Sanjay Rawal sul "costo umano" e sulle condizioni, spesso misere, dei lavoratori della catena alimentare. Tema affrontato anche in "Cesar Chavez", di Diego Luna, storia del sindacalista statunitense, celebre per le sue lotte per i braccianti agricoli di origine ispanica, fondatore, nel 1962, della National Farm Workers Association". Dedicato al famosissimo ristorante spagnolo "El Celler de Can Roca", invece, è "El Somni", documentario firmato da Franc Aleu. Spazio alla commedia romantica, con "The Food Guide to Love". Dal Giappone arriva da "Bushi No Kondate", di Yuzo Asahara, storia d'amore tra samurai e cucina, mentre il genere "cartoon" è affrontato dai francesi Jacques-Rémy Girerd, Benoît Chieux con "Tante Hilda!", sul tema della chimica in agricoltura. Dal Canada, invece, arriva "Le Semeur" di Julie Perron, ritratto dell'artista e produttore di sementi Patrice Fortier. Le storie di due "guerrilla gardeners", invece, saranno il tema di "3 Acres in Detroit", con la regia di Nora Mandray. Arriva a Taiwan "Zone Pro Site: The Moveable Feast", che affronta il tema del boom economico del Paese, con le vicende di tre "maestri" del catering (www.berlinale.de).

Focus

I big dell'agroalimentare a "Identità Golose"

"Identità Golose" festeggia i suoi primi 10 anni, celebrando "Una golosa intelligenza" e regalando alla 3 giorni del congresso culinario, di scena a Milano dal 9 all'11 febbraio, cooking show e grandi nomi della ristorazione mondiale, da Moreno Cedroni ad Ugo Alciati, da Sergio Capaldo a Carlo Cracco, da Massimo Bottura a Davide Oldani ed Antonino Cannavacciuolo. Ma, tra i protagonisti, ci sono anche le punte di diamante dell'industria agroalimentare italiana, a partire dal Grana Padano, con 6 talenti emergenti della cucina internazionale, provenienti da Giappone, Russia, Francia, Germania e Stati Uniti, che si sfideranno per scoprire chi è il migliore interprete della Dop italiana più consumata al mondo, che diventerà il testimonial di Identità New York 2014. L'acqua protagonista come ingrediente, invece, nei piatti di di Quique Dacosta, Gianluca Fusto e Emanuele Scarello per Acqua Panna & San Pellegrino. In cerca di talenti anche il "Premio Birra Moretti Grand Cru", che guarda con attenzione a chi sappia interpretare al meglio la birra in cucina, e gli abbinamenti birra e cibo, sotto la giuria guidata da Claudio Sadler. E tanto, tanto altro, nell'evento ideato da Paolo Marchi (www.identitagolose.it).

AIE ASSOCIAZIONE ITALIANA EXPORT
Portiamo il valore del Made in Italy nel Mondo

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

Vino & Finanza Usa-Australia

25 milioni di dollari australiani: una cifra enorme (sui 22 milioni di dollari americani), che il fondo Usa Wellington Management, uno dei più grandi fondi privati di investimento nel mondo, ha investito nel capitale di Treasury Wine Estates, tra i top player del vino australiano, comprando così il 5,73% del pacchetto azionario di Treasury, e diventando così uno dei maggiori share holders del gruppo, secondo l'Australian Securities Exchange. A riportare la notizia il quotidiano australiano "Sydney Morning Herald".

Wine & Food

Gallo punta sul lusso e sul made in Italy. A partire da Allegrini

Il colosso americano Gallo Winery, che distribuisce nel mondo milioni e milioni di bottiglie, punta sempre di più non solo sul fondamentale "mass market": "abbiamo una reale opportunità di competere con maggiore successo nel settore luxury wine", ha detto Roger Nabedian, Senior Vice President della divisione Premium. E, stando ai rumors, a Vinitaly 2014, Gallo sarà presente in forze, in cerca di cantine top, per arricchire il proprio portfolio. Come già successo con Allegrini, griffe dell'Amarone della Valpolicella, che Gallo, da aprile, distribuirà in esclusiva negli States.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nato nel 2009, il progetto Magis è finalmente realtà: dopo anni di ricerca sul vigneto all'insegna della sostenibilità, i procedimenti teorici si sono cristallizzati nel "Manuale di Sostenibilità", presentato oggi a "Fieragricola", dal professor Attilio Scienza, a capo della commissione scientifica che ha guidato le aziende promotrici di Magis sin dall'inizio.