

**La News****Prosciutto in festival!**

Prosciutto mon amour! E se la prelibata "coscia" è di Parma, allora si merita anche un festival e un museo. Dal 29 agosto al 20 settembre, nella città emiliana, è di scena il Festival del Prosciutto di Parma, dove le "cattedrali" del prosciutto apriranno le porte per mostrare ai visitatori tutte le fasi della lavorazione del pregiato salume Dop, insieme a spettacoli e concerti (il 4 settembre sul palco Francesco De Gregori). E da non perdere la "parentesi" dal 3 al 6 settembre, quando il Museo del Prosciutto di Langhirano si animerà con tanti appuntamenti che legano bontà, arte e cultura, insieme a laboratori del gusto per i più piccoli e approfondimenti dedicati al re dei salumi.

**SMS****Politica e impresa di vino**

Il prestigio dei territori del vino - e, lo diciamo, perché tanti politici vogliono meriti - è da ricondurre per larghissima parte a quelle aziende che hanno investito in risorse economiche e umane. Non già, come molti vorrebbero far apparire, grazie a modelli di sviluppo pianificato da amministrazioni locali. In Italia, purtroppo, il pubblico, in linea di massima, arriva sempre dopo le iniziative private. A volte, ma si deve essere tanto fortunati, in itinere con i progetti aziendali. È vero anche che tanti investimenti privati sono finanziati con soldi pubblici, e che le aziende potrebbero fare ancora tanto per i loro territori- vetrina ... Ma è vero anche che occupazione, sviluppo, immagine e progresso che le aziende del vino, quelle veramente "virtuose", creano, è molto importante!

**Cronaca****In calo del 50% le quotazioni di pesche e nettarine. Allarme di Confagricoltura**

Con un calo delle quotazioni di pesche e nettarine, anche del 50%, l'Italia è notevolmente penalizzata. È la denuncia di Confagricoltura che sottolinea nell'eccesso di sovrapproduzione la causa principale del problema. Quattro i Paesi che superano il milione di tonnellate di produzione - Cina, Italia, Spagna e Usa - e che rappresentano il 70% della produzione mondiale.

**Primo Piano****Dall'Adriatico al Tirreno, il vino protagonista in riva al mare: ecco gli appuntamenti per degustarlo nelle spiagge più esclusive, da Forte dei Marmi a Marina Cala de' Medici di Rosignano**

Telo da mare, crema abbronzante e... una bottiglia di vino! Dall'Adriatico al Tirreno, isole comprese, il grande vino è sempre più protagonista delle spiagge più prestigiose delle nostre coste, come testimoniano i tanti eventi dedicati a Bacco in riva al mare. Una tavola imbandita sulla sabbia, a pochi metri dal bagnoasciuga, con menu d'autore e vini prestigiosi, tra tramonti mozzafiato e romantica mondanità, sulla spiaggia più esclusiva della Versilia: ecco gli ingredienti di "Forte Divino Sotto le Stelle" ([www.fortedivino.com](http://www.fortedivino.com)), dall'11 al 13 agosto a Forte dei Marmi (Lucca). Quattro le location scelte per l'occasione: Bagno Graziella, Bagno Silvio, Bagno Bonaccia e Bagno Costanza, con la possibilità di degustare i vini di 45 cantine italiane selezionate (da Anselmi a Uccelliera, da Michele Satta a Franz Haas, a Inama), abbinati alla cucina della Versilia e della Garfagnana.

Il mondo del vino allarga così i suoi orizzonti verso il mare: l'ultima tendenza all'insegna delle degustazioni sulle spiagge più famose è di scena anche al Marina Cala de' Medici, il porto turistico di Rosignano (Livorno), con l'edizione n. 6 di "La Rotta del Vino" ([www.larottadelvino.it](http://www.larottadelvino.it)), dal 12 al 13 settembre, la kermesse dedicata alla vela, ai grandi vini e alla buona cucina delle province della costa toscana, con la tradizionale regata che vedrà una sfida tra equipaggi, ma anche tra chef e produttori di vino, sotto la regia dello Yacht Club Cala de' Medici e l'Associazione dei Grandi Cru della Costa toscana.

**Focus****Ok dall'Ue all'anticipo per gli aiuti in agricoltura, l'Agea pagherà dal 16 ottobre**

Buone notizie per gli agricoltori italiani: l'Agea erogherà gli aiuti europei per l'agricoltura dal 16 ottobre, in anticipo sul 1 dicembre previsto. La Commissione Ue, il 17 giugno, ha dato l'ok alla richiesta dei ministri europei dell'Agricoltura. Dopo il via libera, l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura "ha riprogrammato le attività amministrative - spiega il Ministro per le Politiche Agricole, Luca Zaia - per consentire a tutti gli organismi pagatori italiani l'erogazione dei premi con i due mesi di anticipo consentiti". A beneficiarne saranno 1 milione e 300.000 aziende agricole di tutto il Paese. "L'Agenzia rispetterà la data del 16 ottobre 2009 - ha aggiunto Zaia - e tutti gli organismi pagatori saranno in condizione di erogare agli agricoltori l'anticipo consentito dalla Commissione Ue, pari al 70% del premio disaccoppiato da loro richiesto il 15 maggio 2009. Il saldo del restante 30% e dei premi accoppiati (legati all'articolo 69 del regolamento 1782/03) potranno essere erogati solo dopo il 1 dicembre e a controlli completati, come stabilito dalla Commissione".

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Wine & Food****Nove italiani su dieci non guardano la scadenza del cibo**

Non passa giorno senza che le autorità (ora il Nas, ora l'Icq, ora la Guardia di Finanza) non scoprano e sequestrino quantità più o meno importanti di cibi scaduti, o comunque non in regola per essere messi in vendita. Eppure, nonostante il problema sia costantemente sotto gli occhi di tutti, da un'indagine Doxa emerge un dato sconcertante: quasi 9 italiani su 10 non guardano la scadenza dei prodotti che acquistano, e solo il 13% controlla l'etichetta dei prodotti che mangia. Una pessima abitudine dei privati cittadini, forse più pericolosa, che va al di là delle frodi che non spetta al consumatore sventare.

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vendemmia 2009, dall'aspetto agricolo a quello economico. Continua l'inchiesta di WineNews tra alcuni dei produttori più importanti d'Italia. Le parole di

Maurizio Zanella, alla guida della griffe Ca' del Bosco e del Consorzio del Franciacorta, e di Marco Caprai, il produttore che ha rilanciato nel mondo il Sagrantino di Montefalco.

**LA SEGRETA  
SICILY STYLE CODE****PLANETA**