

La News



Un caleidoscopio di mieli biologici da ogni angolo d'Italia

Toscana, Marche e Piemonte: ecco alcune regioni protagoniste della nuova gamma di mieli Mielizia "Il miele della mia terra". Acacia, girasole, erba medica, betonica, sulla e trifoglio sono alcune essenze che danno vita a queste selezioni speciali, espressione del lavoro di singoli apicoltori, provenienti da un unico raccolto, per preservare la ricchezza organolettica di ciascun territorio. I mieli Mielizia "Il miele della mia terra" sono biologici, non pastorizzati e raccolti in alveari trattati solo con sostanze naturali, senza l'utilizzo di principi chimici.



I grandi vini d'Italia

Accogliamo con piacere la notizia che il Prosecco venga riconosciuto come eccellenza dal "Washington Post". Ma che ad informarci di questo successo sia Luca Zaia in persona, suona, quanto meno, come una impropria affermazione del suo vecchio ruolo di assessore alla Regione Veneto, più che di quello di Ministro della Repubblica italiana.

Non abbiamo avuto il piacere di sentire le parole di Zaia, quando la stampa estera ha elogiato altre eccellenze enologiche italiane (Brunello, Barolo, Chianti Classico, i grandi siciliani...).

Forse quei vini non vengono prodotti ugualmente in Italia? O, per caso, il nostro Ministro ha qualche problema nell'identificazione dei confini nazionali?
Franco Pallini

Cronaca

Crisi per la Sicilia del vino

Migliaia di ettolitri invenduti in cantina e aziende a rischio fallimento, anche per i ritardi del Piano di Sviluppo Rurale. È il tetto scenario che ha spinto tanti sindaci della Sicilia e i presidenti di cantine sociali a chiedere l'intervento del Governo regionale per scongiurare lo stato di crisi dell'intero comparto". A sostenere la causa anche Salvino Caputo (Pdl) e Antonello Cracolici (Pd) della giunta regionale della Sicilia, che hanno chiesto un incontro urgente con il presidente della Regione Sicilia, Raffaele Lombardo.



Primo Piano

L'export agroalimentare italiano vale 25,8 miliardi di euro, ma la pirateria fattura il doppio: circa 52 miliardi di euro/anno. A dirlo dati Ismea e Federalimentare sul 2008

Il valore complessivo delle esportazioni agroalimentari italiane nel 2008 ha toccato i 25,8 miliardi di euro (fonte Ismea). L'export mondiale di prodotti agroalimentari ammonta a 11.926 miliardi di dollari, di cui l'Italia ha una quota sul totale non secondaria, pari al 4,2%, mentre l'Ue rappresenta il 49,5%. Il solo settore agroalimentare pesa sul commercio con l'estero dell'Italia per il 6,5%. Quote rilevanti dell'export italiano sono assorbite da pochi Paesi, primo tra tutti la Germania con un'incidenza pari al 20%, seguita da Francia (11,5%), Usa (9,6%) e Regno Unito (9,4%). Tutti gli altri paesi assorbono quote delle nostre esportazioni inferiori al 5%. Le esportazioni del made in Italy sono trainate in valore dal vino (22% dell'aggregato), dal gruppo frutta fresca esclusi gli agrumi (14%), dalla pasta (12,4%), legumi e ortaggi inscatolati (9,5%), formaggi e latticini (8,7%) e prodotti dolciari (8,3%). Dati decisamente lusinghieri che però si scontrano con il giro d'affari nel mondo di un "altro" made in Italy alimentare: quello contraffatto. Un problema, anzi un "affare" (naturalmente per chi lo gestisce in barba ad ogni regola), da non sottovalutare e che sembra, anzi, in espansione, visto le cifre che riesce a spuntare. Secondo una stima di Federalimentare sono circa 52 i miliardi di euro/anno che questo mercato "underground" riesce a totalizzare. I prodotti maggiormente contraffatti sono: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Grana Padano e Gorgonzola. I Paesi in cui è maggiormente diffusa l'agropirateria ai danni dell'Italia sono Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti.

Focus

Vitigni pregiati minacciati dal riscaldamento climatico, i francesi alleati con Greenpeace

"Il riscaldamento globale può avere conseguenze devastanti sui vitigni pregiati". È il monito dei vignaioli francesi, che si sono alleati con Greenpeace per chiedere ai governi un accordo "ambizioso" per ridurre le emissioni di Co2 al Summit Onu di Copenhagen (dicembre 2009) sul clima. L'appello, firmato dall'organizzazione ambientalista e da oltre 50 professionisti del vino e della gastronomia francesi (da Pascal Husting di Greenpeace all'enologo Stephane Derenoncourt, tra i più famosi del mondo, oltre a 35 domaines di Borgogna, Champagne, Bordeaux e del resto di Francia). La richiesta è per "un accordo ambizioso che impegni i Paesi industrializzati a ridurre le emissioni di gas serra almeno del 40% al 2020". Secondo gli esperti il riscaldamento globale rischia di scompaginare la mappa vitivinicola globale. A vendemmie precoci, vini più duri e meno aromatici, potrebbero aggiungersi condizioni climatiche alterate, ad esempio, per i grandi cru. "Se non si farà nulla le vigne si sposteranno di 1.000 chilometri oltre i loro limiti tradizionali entro fine secolo".



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Cibo venduto in spiaggia, maneggiare con cautela!

Gli esperti le chiamano salmonellosi minori e sono le patologie, migliaia ogni estate, che colpiscono i tanti turisti che decidono di mangiare cibo venduto in spiaggia, spesso da venditori improvvisati. "La casistica è costante: si tratta della classica intossicazione - spiega Walter Ricciardi, igienista dell'Università Cattolica di Roma - che si traduce in diarrea". Conservato male, a temperature spesso altissime, il cibo "da spiaggia" può facilmente diventare un rischio per la nostra salute. Banditi i prodotti a base di uova e creme. Anche maionese, formaggi e gelati: basta poco per rovinare una vacanza.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vendemmia 2009, dall'aspetto agricolo a quello economico. Ecco l'ultima parte dell'indagine di WineNews sugli scenari economici della raccolta imminente. Parlano

Michele Bernetti, al timone di Umani Ronchi, azienda marchigiana tra le più importate d'Italia, e Diego Planeta autore del rinascimento enologico siciliano e presidente di Settesoli.

LA SEGRETA SICILY STYLE CODE



PLANETA