

La News**McDonald's e l'agricoltura sostenibile in Europa**

McDonald's promuove l'agricoltura sostenibile in Europa, allargando i confini del suo "Agricultural Assurance Programme": patate in Polonia, carni bovine in Irlanda, pomodori in Portogallo, insalata in Spagna, uova da galline ruspanti dalla Gran Bretagna, prodotte da aziende selezionate che saranno al centro di studi specifici, i cui risultati saranno pubblicati in un sito web dedicato. L'obiettivo è quello di stabilire un dialogo diretto tra gli agricoltori europei per facilitare la condivisione delle pratiche di agricoltura sostenibile in tutta la rete di aziende fornitrici di McDonald's.

**SMS****C'è chi paga per faticare!**

Premesso che già lavorare gratis mi sembra eccessivo, sapere che c'è chi è disposto a pagare per partecipare al "magico gioco" della vendemmia è veramente inconcepibile, e irrispettoso per chi il lavoro non ce l'ha. Anche perché, se qualcuno ha mai fatto la vendemmia nella vita, (e io, come tanti, lo feci!) sa che è un lavoro affascinante, ma, tolto l'aspetto bucolico, è un lavoro duro, che spezza la schiena, sveglia di mattina prestissimo, con grappoli da tagliare e casse da scaricare sotto il sole. E, oltretutto, visto che si parla tanto di qualità, non si improvvisa. Per carità, nonostante questa sia annunciata come una "vera e propria moda", non sostituirà la manodopera vera. Ma sono cose sulle quali bisogna riflettere bene.

Federico Pizzinelli

Cronaca**Mercato del lavoro in crisi, un aiuto dall'agricoltura**

I lavori stagionali dell'agricoltura possono sostenere, anche se solo temporaneamente, lavoratori cassintegrati, in mobilità, disoccupati, come dimostra la raccolta del pomodoro nel Sud Italia, e la vendemmia in corso. Lo rileva la Flai-Cgil, nella sua campagna di sensibilizzazione alla legalità nei campi. Secondo il sindacato, molti lavoratori delle grandi aziende del Nord in crisi hanno ripiegato sul lavoro stagionale offerto dall'agricoltura, anche grazie ai voucher.

**Primo Piano****Dal piatto al viso e viceversa, il make-up è servito: è l'ultima frontiera della cosmetic food, che unisce cibo e bellezza all'insegna del naturale**

Make up da mangiare? Proprio così! E non pensate alle vetuste fettine di cetriolo per combattere le rughe intorno agli occhi celebrate in tanti film. Si parla di trucchi così puri e naturali da poter essere anche mangiati: sono le specialità cosmetiche di ultima generazione, prodotte con ingredienti biologici edibili, come olio di mandorle, olio di oliva, agrumi o cioccolato.

Il confine tra cibo e bellezza, dunque, si fa sempre più labile, e per la gioia delle sempre più numerose donne attente alla salute, ma che non vogliono rinunciare allo skin care, nascono prodotti come le tisane anti-rughe, le caramelle contro l'invecchiamento della pelle, le saponette a forma di pasticcino, il profumo al cacao, l'acqua minerale al collagene.

E se a qualcuno tutto questo suona come una novità che potrebbe rivoluzionare, in un sol colpo, la dispensa di cucina e il beauty-case per i trucchi, in certi Paesi, come il Giappone, si tratta di un'unione già celebrata da tempo, al punto che le profumerie del Sol Levante assomigliano sempre più a negozi di specialità alimentari, enogastronomie cosmetiche con tanto di comparto frigorifero. Fino ad arrivare all'azienda inglese Noe Cosmetics (www.noecosmetics.com), che grazie all'utilizzo di ingredienti food grade, ha realizzato una linea di prodotti interamente edibili per viso e corpo, dallo shampoo al latte detergente, a suon del motto "If you are what you eat, you are what you apply to your skin" (se sei ciò che mangi, sei quello che applichi sulla tua pelle). Il dato è tratto dunque. Solo qualche raccomandazione per le neofite: sconsigliabile cucinare davanti allo specchio in bagno, così come rifarsi il trucco sopra ai fornelli. E attenzione a non condire gli spaghetti con un rossetto color pomodoro!

Focus**Stravaganze enogastronomiche da milionari? C'è chi può, anche in tempo di crisi**

Per quelli che la crisi non sanno che cosa sia, vip milionari a caccia di prelibatezze, c'è chi pensa a soddisfare le esigenze più incredibili in ogni dove, anche in tema enoico. Agenzie che, come racconta il settimanale Panorama, offrono un servizio di concierge a sei stelle, 24 ore al giorno. Tra le più note la Froggy Gourmet (froggygourmet.fr), con base ad Antibes, capace di reperire in tempi brevissimi una bottiglia di Masseto della Tenuta Ornellaia 1997, difficilissimo da trovare (costo 1.500 euro). Oppure l'agenzia "All Services" (allservices.net) di Sanremo, specializzata in fornitura di lusso per yacht: con elicotteri, aerei privati e limousine, può raggiungere in ogni momento i propri clienti, sia che chiedano una cassa di Chateau Petrus per cena, sia che pretendano dieci bottiglie di Tignanello, uno dei vini cult della famiglia Antinori, consegna espresso in mezzo al mare. Per non parlare degli chef di bordo, pronti a ogni richiesta culinaria dei ricchi naviganti. La spesa? In selezionatissime enoteche e enogastronomie, o, meglio ancora, direttamente nei ristoranti stellati.



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca**Wine & Food****Mercato del lavoro in crisi, un aiuto dall'agricoltura**

I lavori stagionali dell'agricoltura possono sostenere, anche se solo temporaneamente, lavoratori cassintegrati, in mobilità, disoccupati, come dimostra la raccolta del pomodoro nel Sud Italia, e la vendemmia in corso. Lo rileva la Flai-Cgil, nella sua campagna di sensibilizzazione alla legalità nei campi. Secondo il sindacato, molti lavoratori delle grandi aziende del Nord in crisi hanno ripiegato sul lavoro stagionale offerto dall'agricoltura, anche grazie ai voucher.

**BioQualiVino, i vigneron "bio" fanno fronte comune**

Notizia per tutti gli appassionati di vino "bio": al Salone Internazionale del naturale (www.sana.it) di Bologna, dal 10 al 13 settembre, arriva BioQualivino, una grande collettiva di 54 cantine produttrici di vini naturali, in uno spazio di oltre 400 metri quadrati arredati con mobili in legno grezzo di larice da Entime in collaborazione con Ikea-Bologna. Un'idea a suo modo innovativa, che vede i produttori "bio", divisi in tante associazioni, fare per la prima volta fronte comune, anche in vista del varo della prima regolamentazione europea del vino biologico, che legalmente oggi non esiste.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tanti dei più prestigiosi vini italiani sono nettari monovigneto. Ma è possibile ottenere un vigneto davvero in "purezza" al 100%? E, in prospettiva, è una cosa positiva, in

termini biologici, agricoli ed economici? Le riflessioni di Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, tra i massimi esperti del mondo in materia.

LA SEGRETA SICILY STYLE CODE

PLANETA