

La News



La nobilissima arte dell'artista vignaiolo Sandro Chia

"Sandro Chia. Della pittura, popolare e nobilissima arte" è la prima grande mostra antologica dell'artista in Italia e la sua più importante retrospettiva dopo quella del 1992 a Berlino. 61 opere, 56 dipinti e 5 sculture in bronzo, per rivivere, dagli anni '70 ad oggi, le principali tappe della carriera di Sandro Chia, esponente della Transavanguardia e produttore di ottimi vini a Montalcino, e per riflettere sul destino della Pittura Figurativa. Curata da Achille Bonito Oliva, la mostra è di scena nella Galleria nazionale di Arte Moderna e Contemporanea di Roma (fino al 28 febbraio 2010).



TASCA D'ALMERITA

SMS Buttare il pane? No, grazie!

Come ciclicamente accade nel mondo dell'informazione italiana, spesso a corto di notizie, è da qualche giorno che si sono riaccesi i riflettori su uno degli scandali peggiori, ma non certo sconosciuto, dello spreco quotidiano di tonnellate di cibo, fra cui il pane. Subito si è scatenata la crociata fra favorevoli e contrari alla ricerca di soluzioni. Ora, se da una parte è deprecabile lo spreco di inchiostro attorno ad un annoso problema mai risolto, dall'altra è altresì vero che se fosse possibile riutilizzare in qualche modo tutto quel cibo sarebbe certamente un fatto positivo. Magari anche con iniziative lodevoli come quella della mensa dell'Opera di San Francesco a Milano che sul pane sprecato ha fatto sapere di esser disponibile a ritirare direttamente il pane invenduto nei negozi.

Cronaca

Oggi il Natale ortodosso

L'Epifania si porta via tutte le feste cattoliche, ma per gli ortodossi, il Natale si celebra solo oggi. Per i russi, il 6 gennaio è stato il "Socelnyk", la vigilia di Natale, in cui l'unico cibo permesso è il "Socivo", frutta e grano lesso. Per i 40 giorni che precedono il Natale, i fedeli non possono consumare cibo di origine animale. Nella cena della Vigilia si consumano pochi piatti in famiglia, in silenzio, con 12 pietanze accompagnate dal "vzvar", bevanda fatta con frutta essiccata e miele.



Primo Piano

Crescono le imprese degli immigrati in agricoltura: +26% negli ultimi 5 anni. 90.000 provenienti da Est europeo ed asiatico e Nordafrica

Mungitori indiani, potatori macedoni, risicoltori cinesi: l'agricoltura cambia e vuole crescere velocemente, ma questa volta senza seguire la via della bassa manovalanza, del lavoro nero e del caporalato. La svolta sociale e professionale del percorso avviato nella nostra agricoltura sta nel ribadire con forza la propria identità produttiva, lasciata vacante dalle nuove generazioni italiane, anche attraverso le mani laboriose e sempre più preziose di indiani, tunisini e albanesi. Lo dimostrano alcuni dati significativi.

Secondo l'Istat, la forbice tra gli stipendi riservati agli italiani sugli extracomunitari in agricoltura si è ridotta molto, sino a diventare di appena il 2%, quasi 6 volte meno il settore del manifatturiero. Crescono, invece, a vista d'occhio, le imprese a conduzione extracomunitaria, che, negli ultimi 5 anni, sono aumentate del 26,3% (fonte: Unioncamere), nonostante le statistiche non comprendano più i tanti lavoratori neocomunitari provenienti da Romania e Polonia.

Sono quasi 7.000 le aziende agricole, per la maggioranza condotte da albanesi, tunisini, serbi e montenegrini, macedoni e marocchini, cui si affianca una quota sull'emerso che, nel 2008, sfiora il 13% del totale degli addetti in agricoltura (fonte Inea). Sono in tutto 90.000 i lavoratori dipendenti (di cui 17.000 a tempo indeterminato e 73.000 a tempo determinato), provenienti da Bangladesh, Marocco, India, Albania, Pakistan, Malawi, Tunisia, Sri Lanka. Il 42% è impiegato in Italia nella produzione delle colture arboree e nella raccolta della frutta, il 32% nella raccolta di ortaggi e pomodori, il 13% nell'allevamento e la parte restante nell'agriturismo e nella vendita dei prodotti.

Focus

A Tokyo spesi 120.000 euro per un maxi tonno rosso: lusso o spreco?

Aperta all'insegna dell'ottimismo la prima asta 2010 al più grande mercato del pesce del mondo, lo Tsukiji di Tokyo. Un maxi-tonno rosso da 232,6 kg, pescato al largo di Aomori nel nord del Giappone, considerato tra i migliori al mondo, è stato venduto a 16,28 milioni di yen, pari a 120.000 euro. Ad aggiudicarselo, il titolare di un famoso e rinomato ristorante di sushi a Ginza, quartiere fashion di Tokyo, e un manager cinese a capo di una catena di sushi a Hong Kong, che hanno sbaragliato la concorrenza con un'offerta congiunta. Sono 570 i tonni andati all'asta nella prima battuta 2010, compresi quelli di provenienza estera: un numero in calo anche per il blocco della pesca in molti mari del mondo per favorire la riproduzione di una specie che, secondo gli scienziati, si è ridotta dell'80% negli ultimi 20 anni da inizio anno. A conferma della gravità della situazione, in tutti i 475 alberghi e ristoranti "Relais et Chateaux" in Francia e nei 55 Paesi dove è presente la rete vacanziera di lusso, non sarà più servito il tonno rosso dell'Atlantico e del Mediterraneo.



Grandi Vini di Toscana

Wine & Food

L'Inghilterra pensa agli Ogm per favorire alimentazione e clima

Il principale consulente scientifico del governo britannico, John Beddington, si appresta a presentare un rapporto - anticipato da "The Guardian" - in cui sottolinea come il Regno Unito dovrebbe adottare la produzione di cibi transgenici al fine di combattere il cambiamento climatico incombente e una carestia futura potenzialmente disastrosa. "Sono necessarie tecniche e tecnologie provenienti dalla biotecnologia, l'ingegneria e la nanotecnologia", ha affermato Beddington, per raggiungere gli obiettivi economici, ambientali e sociali del Paese.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Viaggio di WineNews tra le "macchine" del vino. A voi la prima parte delle curiosità dell'ultimo Simeit ed Enovitis di Milano, evento mondiale di riferimento delle

macchine per la vigna e la cantina. Congegni hi-tech che non tolgono anima al vino, ma aiutano a migliorare il lavoro di enologi ed agronomi.

