

La News



I piccoli frutti fanno bene e premiano San Michele all'Adige

Per i ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, i piccoli frutti fanno bene alla salute, elementi preziosi per la dieta umana, grazie alla presenza, soprattutto in lamponi, more e fragole, degli "ellagitannini", composti noti per la loro azione positiva antivirale, antiossidante e chemiopreventiva nei confronti di alcune patologie tumorali. Studi importanti, grazie ai quali il prestigioso Istituto italiano si è aggiudicato il Premio internazionale "Euroberry 2009".

Primo Piano

Veneto: il pranzo è a "Km 0". Via libera dell'Unione Europea alla legge sui prodotti agricoli di prossimità

Con il via libera dell'Unione Europea alla legge regionale del Veneto, è operativa la prima normativa sui cibi a "km 0". Lo comunica la Coldiretti precisando che, approvato dalla Regione Veneto su iniziativa della stessa Coldiretti, che ha raccolto le firme in suo sostegno, il testo introduce per la prima volta la definizione di "prodotti agricoli a Km 0", individuando caratteristiche precise ed essenziali, quali stagionalità, sostenibilità, qualità organolettiche e legame con la tradizione culinaria. In un Paese come l'Italia dove oltre l'86% dei trasporti commerciali avviene su gomma e la logistica incide per quasi un terzo sui costi di frutta e verdura, la nuova norma, promuovendo il consumo di prodotti locali, "aiuta le tasche - sottolinea il presidente della Coldiretti Veneto, Giorgio Piazza - ma anche la salute e l'ambiente in quanto riduce le emissioni di gas ad effetto serra che provocano cambiamenti climatici". La normativa autorizza gli enti locali a promuovere il consumo dei prodotti di provenienza regionale in mense pubbliche, nella ristorazione collettiva e in tutti i supermercati.

Tra gli obiettivi della legge vi è la promozione del patrimonio agroalimentare regionale nei pasti di scuole elementari, istituti scolastici superiori, università, ospedali e caserme nella misura del 50%, una percentuale che, secondo la Coldiretti, non discrimina il prodotto di origine extraregionale o straniera ma valorizza le tipicità locali consentendo ai consumatori di fare scelte consapevoli, sostenibili in termini di prezzo e meno gravose per l'ambiente. Previsti, inoltre, spazi riservati agli agricoltori nei mercati rionali, che non andranno a ledere gli interessi di altre categorie, ma integreranno la gamma delle offerte stagionali ai consumatori attraverso la filiera corta. Significativa è, per la Coldiretti, l'adozione di menu a Km 0 da parte di alcuni ristoratori che impiegano ricette a base per il 30% di specialità provenienti dalle campagne circostanti.

Focus

L'agroalimentare ci mette la faccia ... in Tv!

Giovanni Rana e Francesco Amadori: quanti si sono chiesti se si trattasse dei veri proprietari dei marchi o di figuranti ingaggiati allo scopo? Ci abbiamo messo un po' a convincerci che si trattava proprio dei "patron" in carne ed ossa, e questo perché in Italia è raro che un imprenditore autopromuova la sua azienda, come conferma la società di ricerche Nielsen. E se l'archetipo italiano è costituito da Nico Ciccarelli, che compariva su Carosello nei primi anni '60 con il suo dentifricio, ancora oggi pochi sono i suoi seguaci. Ma nell'alimentare qualcosa si muove: ora pure la famiglia umbra Farchioni, famosa anche per il Sagrantino di Montefalco Terre de la Custodia, porta in tv il suo olio attraverso i volti e le voci dei titolari. Certo, chi punta su spot a livello nazionale lo fa per ampliare il proprio mercato, ma è altrettanto vero che promuovere in prima persona un prodotto nel campo dell'agroalimentare funziona. Perché il consumatore è rassicurato da un produttore che "ci mette la faccia", e a questo si aggiunge un'immagine di produzione familiare che offre una percezione più vera. Un vero e proprio marchio di qualità e sicurezza alimentare "de facto". (nella foto, Pompeo Farchioni)



Perché non approfittare dell'occasione?

Siamo alle battute finali per l'approvazione della "nuova 164", la legge quadro del mondo del vino. Una fase decisiva non solo per affinare i molti cambiamenti apportati, ma anche per eliminare qualche punto decisamente sbagliato del vecchio testo. Come, per esempio, la possibilità per le denominazioni di origine di comprendere anche territori adiacenti o vicini, e di permettere la coesistenza in una stessa area di più denominazioni. Lo richiede le Città del Vino e noi con loro.

Alessandro Regoli



Cronaca

"Piazza Italia" a Pechino fallisce e mangia se stessa

E' fallito il progetto strategico di Piazza Italia a Pechino, inaugurato poco più d'un anno fa. Pare che la chiusura della vetrina dell'eccellenza enogastronomica made in Italy sia da ricercare nei prezzi esorbitanti praticati. Prezzi che trovavano apparente giustificazione negli elevatissimi standard di qualità, ma che non calamitavano la clientela. Risultato: scarse le vendite, scarsissimi gli introiti, addirittura difficoltà nei pagamenti. Peccato. Di gola.



Wine & Food

Prosecco: segnali di pace sull'orizzonte del Carso

Si avvia verso la conclusione la nuova "guerra del Carso" che vede i produttori della regione triestina contro la Regione Friuli Venezia Giulia per l'attribuzione della Doc interregionale al Prosecco. Ieri, in un incontro con la delegazione delle associazioni contadine del Carso, l'assessore alle Risorse Agricole del Friuli Venezia Giulia Claudio Violino ha rassicurato i viticoltori sulla disponibilità della Regione nel progetto di promozione del Prosecco e di altri vini carsici (Malvasia, Terrano, Vitovska), confermando lo stanziamento finanziario nell'area previsto dalla Finanziaria.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La cooperazione vitivinicola è oggi in Italia una realtà importante presente in tutti i territori, ma quale è il suo stato di salute? Le parole di Adriano Orsi, presidente del settore

vitivinicolo di Fedagri: "La cooperazione gode di ottima salute anche se soffre un po' in questo momento delle difficoltà comuni ad ogni settore della produzione..."

