

## La News



## Le colture Ogm, ben presto una realtà in Italia

L'Italia, in sordina, sta per dare il via libera alle colture Ogm in campo aperto e in primis al mais transgenico. Il provvedimento all'esame il 28 gennaio prossimo nella Conferenza Stato-Regioni, sostenuto dalla quasi totalità dei rappresentanti, prevede un piano per il controllo delle colture Ogm e l'istituzione di fondi regionali, molto ambiti, che saranno alimentati attraverso le sanzioni inflitte a chi non rispetterà le regole. Confagricoltura plaude, ma sono invece già sul piede di guerra le più importanti associazioni ambientaliste e dei consumatori.



## Linea perfetta e tasche vuote

Buone notizie per gli appassionati di shopping: andar per negozi fa bene alla linea, perché si consumano almeno 385 calorie extra, come un pezzo di torta o due bicchieri di vino, pari, in un anno, a circa 48.000 calorie bruciate, ma senza lo "stress" di faticosi esercizi fisici. Curioso che, non a caso, a commissionare lo studio inglese, riportato dal "Daily Mail", è stata la catena di negozi Debenhams. Con un 2010 alquanto incerto per le tasche, se la creatività pubblicitaria si prospetta di questo tipo e con i consigli per linea e salute che non mancano mai, non c'è che dire, siamo solo all'inizio!  
**Alessandro Regoli**

## Cronaca

### Il "nuovo" Corriere Vinicolo ai nastri di partenza

Il "Corriere Vinicolo", organo di informazione dell'Unione Italiana Vini, ha un nuovo direttore: è Nicolò Regazzoni, a cui diamo un benvenuto facendo gli auguri per il nuovo incarico. I nostri auguri vanno anche all'ex direttore, Marco Mancini, di cui Winenews aveva dato in anteprima la notizia del licenziamento, affinché trovi presto il giusto spazio che compete ad un professionista del suo calibro nel mondo del vino.



## Primo Piano

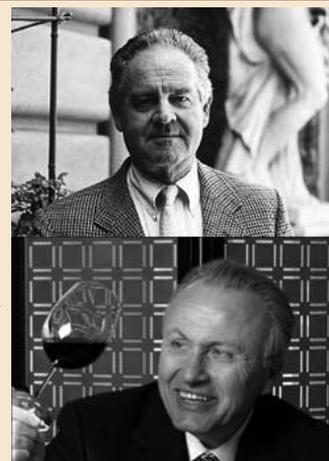
### L'Africa svende terre e gli investitori di tutto il mondo corrono... Comunità costrette a migrare

In Africa milioni di ettari di suolo fertile sono stati affittati o venduti a investitori esteri, per produrre biocombustibili oppure derrate alimentari per altri Stati, invece di essere destinati al sostentamento locale. "In 5 anni, dal 2004 al 2009, sono stati attribuiti ad operatori del settore agricolo oltre 2 milioni di ettari di suolo agricolo", una superficie pari a due volte quella dell'Abruzzo, "in quattro Paesi africani, Mali, Ghana, Etiopia e Madagascar". Lo ha spiegato, all'agenzia giornalistica Ansa, Lorenzo Cotula, ricercatore senior dell'International Institute for Environmental and Development (Iied) e curatore del rapporto "Land grab or development opportunity", sul fenomeno di accaparramento di terreni agricoli da parte di società soprattutto straniere, con contratti a lungo termine, per produzioni agricole o biocombustibili. L'attività è nota già dal 2006, ma le novità ad oggi sono due. La prima riguarda il tipo di coltivazione: fino a pochi anni fa si coltivavano biocarburanti, ma, a partire dal 2009, con l'impennata dei prezzi alimentari, gli investitori si concentrano soprattutto sulla produzione di cereali. L'altro fattore nuovo sta nell'investimento di rotta avvenuta nel procacciamento degli investitori. Secondo l'Iied, alcuni Paesi africani, con i bilanci ridotti dalla stretta agli aiuti pubblici, "si trovano a fare notevoli sforzi di marketing per attirare gli investimenti stranieri" e "censiscono le terre disponibili" per offrirle al mercato. Molto spesso, però, i governi considerano libere terre dove sono presenti comunità, costrette ad abbandonare i territori in cui vivono, per far posto a campi di canna da zucchero, cereali o olio di palma. Un altro dei problemi evidenziato dal rapporto Iied è la mancanza di trasparenza degli accordi: "Spesso si sa molto poco di queste negoziazioni e le popolazioni locali non sono consultate" dice Cotula. La FaO, nel Vertice sulla sicurezza alimentare, ha proposto un codice di condotta per regolamentare gli affitti.

## Focus

### Decanter: ecco i 10 uomini più influenti del mondo del vino italiano. In testa Angelo Gaja e Piero Antinori

Chi sono attualmente i personaggi più influenti della scena enoica del Belpaese? Ha risposto alla domanda la prestigiosa rivista inglese Decanter, che ha stilato una "power list" tutta dedicata al made in Italy enologico. I 10 personaggi prescelti sono il risultato di un'attenta selezione operata da un panel di esperti del mondo del vino italiano (giornalisti, produttori, enotecari, ristoratori ed importatori, tra cui anche Alessandro Regoli, direttore di Winenews). Al primo posto, ex equo, in questa speciale "top ten", una sorta di mappa del potere enoico italiano, troviamo Angelo Gaja (la "dinamo") e Piero Antinori (l'"aristocratico ambasciatore"), seguono poi Josko Gravner (lo "spirito libero"), Emilio Pedron (lo "stratega"), Carlo Petrini (il "visionario"), Luca Zaia (il "politico"), Ernesto Gentili (l'"assaggiatore"), Diego Planeta (il "pioniere"), Daniele Cernilli (il "critico") e Giulio Gambelli (il "sangiovisista").



## Wine & Food

### Il segreto del campione di calcio? Pizza e vino prima delle partite

Un buon bicchiere di vino e una pizza. Ecco la Roberto Mancini ricetta per vincere. E da quando è arrivato lui, il Manchester City ha sempre vinto. L'obiettivo del Mister è introdurre una dieta mediterranea per dare nuove forze ai suoi giocatori. "Mi sono ritrovato - racconta Mancini al Daily Mirror - in un mondo diverso da quello a cui ero abituato. Sistemero presto la questione del pasto prima di una partita. Un giocatore ha bisogno di mangiare pollo, pizza, alimenti ricchi di carboidrati, anche un bicchiere di vino, ma a tavola non c'è niente di tutto questo".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'esperienza dell'autentico è la forza dell'abbinamento fra Tagliatella alla Bolognese e Sangiovese di Romagna - spiega Gian Alfonso Roda, a capo dell'Enoteca Regionale

dell'Emilia Romagna, partner dell'International Day of Italian Cuisine del Gruppo Chef Italiani - unita ad una fama della cucina italiana nel mondo spesso sottovalutata".

