

La News



Ministero della Salute: "dieta troppo salata" per gli italiani

Agli italiani piace mangiare salato. Anche troppo: consumiamo, in media, 10-15 grammi di sale al giorno, una dose enorme che equivale al triplo di quanto consigliato dall'Organizzazione mondiale della Sanità. È l'allarme del Ministero della Salute, che ricorda come l'eccesso di sale sia uno dei principali responsabili dell'insorgenza di ipertensione arteriosa e di patologie dell'apparato cardiaco e cerebrovascolare. Per questo il Ministero ha redatto un opuscolo informativo dal titolo "Poco sale per ... guadagnare salute", scaricabile in pdf sul suo sito istituzionale. Info: www.ministerosalute.it



SMS Speriamo che abbia ragione!

Speriamo che il presidente di Federalimentare Gian Domenico Auricchio abbia ragione, che il 2010 sia davvero un anno di recupero in vista di una nuova crescita del 2011, non solo per il vino, ma per tutto il comparto agroalimentare e per l'economia in generale. L'ottimismo, in fondo, è sempre positivo. Tuttavia le previsioni sono sempre da prendere con le molle, e questo gli imprenditori lo sanno, come dimostra il sentiment 2010 diviso tra "abbastanza positivo" e "negativo" emerso da un sondaggio di WineNews tra 25 delle più importanti aziende del vino italiane, che hanno lasciato sul campo, nel 2009, tra il 5% e il 10% del fatturato. Le sfide da affrontare sono tante e sempre più difficili. Come è sempre più difficile, per tutti, farsi trovare pronti per superarle.

Cronaca

Fa freddo? A Rimini il gelato fa festa lo stesso ...

A Rimini contro il freddo ... si mangia il gelato. Fino al 27 gennaio è di scena l'edizione n. 31 del Salone della Gelateria e della Pasticceria a Rimini Fiera. 90.000 mq per scoprire un'Italia di maestri gelatieri, poi una sfilata di Miss Italia vestite da creazioni di pasticceri e la presentazione del "Gelape", la gelateria mobile su un motocarro modello Ape in grado di raggiungere qualsiasi luogo. Per finire con il fiordilatte "istantaneo": dalla mungitura alla coppa in tempo reale ...



Primo Piano

"Il 2010 sarà un anno di recupero, la crescita riprenderà nel 2011". La previsione del presidente di Federalimentare, Gian Domenico Auricchio

"La flessione delle economie e dei mercati sarà lunga e la ripresa vedrà, alla fine, l'asticella della competizione posta più in alto, fra aziende dinamiche e forti, "selezionate" dalla crisi e distinte nei prodotti". È la previsione del presidente di Federalimentare, Gian Domenico Auricchio, che nella presentazione in Confindustria del bilancio 2009 e delle previsioni 2010 per il settore, vede nell'anno appena iniziato "un recupero" per l'industria alimentare italiana". L'export, secondo Federalimentare, dovrebbe cancellare il -4% del 2009 sul 2008, "per riprendere poi nel 2011-2012, seppure con tassi modesti, il trend espansivo". Anche la produzione industriale del settore, secondo Auricchio, dovrebbe rivedere i valori precedenti la crisi e i consumi tornare più tonici, "pur se in misura ridotta rispetto ai miglioramenti della produzione e dell'export. Occorre sfruttare la crisi - afferma Auricchio - per portare a compimento obiettivi di efficienza, competitività e logistica, fin qui disattesi, in chiave di sistema, nell'area delle Pmi". Guardando i dati, i trend del settore sono in recupero sul -6-7% di inizio anno, e comunque lontani dal -24%, sul 2008, della produzione italiana complessiva. Sull'export alimentare 2009 ha pesato il -13,2% degli Usa e il -9,5% del Canada, a cui si sommano quelli dei grandi mercati europei, a cominciare dal primo sbocco del "food & beverage" nazionale, la Germania (-3,4%), e poi la Francia (-2,8%) e il Regno Unito (-6,6%). Le migliori performance sono state per la trasformazione degli ortaggi (+11,3%), il molitorio (+8,8%), la birra (+3%) e il dolciario (+3,0%). Cali superiori alla media, invece, per zucchero (-22,6%), trasformazione della frutta (-17,0%), olii e grassi (-13,8%), alimentazione animale (-8,8%) e anche il comparto leader, quello di vini e mosti (-6,2%).

Focus

Sicilia, a rischio i fondi per la promozione. Diego Planeta: "basta ritardi inaccettabili"

Avere a disposizione risorse importanti per cercare di superare la crisi, e rischiare di non utilizzarle per ritardi delle pubbliche amministrazioni o per bandi e cavilli che ne rendono complicato l'accesso. È il paradosso siciliano sui fondi Ue per la promozione, denunciato da Diego Planeta, presidente di Assovini e della Cantina Settesoli di Menfi. "Bruxelles ha bloccato gli interventi a pioggia e tutti quei sostegni che hanno tenuto in piedi aziende che investivano la loro scarsa professionalità non sul mercato ma sugli aiuti. Per fortuna la Ue ha cambiato rotta, ma in Sicilia c'è un problema in più. Gran parte di questi fondi non riusciamo ad utilizzarli. Bandi scritti all'ultimo minuto o con bizantinismi e paletti che nessuno alla fine riesce a parteciparvi. È successo con i fondi destinati alla promozione nei Paesi extra Ue. E ora mi dicono che anche quelli previsti dalla misura 133 del Psr (promozione prodotti agricoli a denominazione e di qualità) sono fortemente a rischio. Bisogna dire basta a ritardi assurdi e inaccettabili. È come competere contro se stessi".



Wine & Food

Il vino italiano con l'Ice alla conquista della Grande Mela

Il vino italiano con l'Ice va alla conquista della Grande Mela: a New York, dal 2 al 5 febbraio, è di scena l'Italian Wine Week-Vino 2010, promosso dall'Istituto per il Commercio con l'Estero insieme alle Regioni Calabria, Puglia, Toscana e Veneto, che vedrà la partecipazione di 285 aziende italiane e centinaia di operatori americani. Un evento rivolto al trade e alla stampa specializzata, che vede in prima fila oltre 20 esperti comunicatori statunitensi, e sul versante italiano, due massimi esperti: il professor Attilio Scienza e il presidente del Comitato Nazionale Doc Giuseppe Martelli.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sinergia pubblico-privato, da molti auspicata, ma spesso disattesa, per uscire dalla crisi e per pianificazioni di successo a lungo termine. Ma qualche esempio virtuoso c'è, come

il regolamento nato dall'accordo tra il Comune di San Martino sulla Marruccina (Chieti) e un grande produttore di vino prematuramente scomparso, Gianni Masciarelli.

