

La News



Il Parmigiano torna a crescere

Meno produzione (-2,23% nel 2009 sul 2008), crescita dei consumi interni (+0,7%), un balzo del +7% dell'export, e le quotazioni del Parmigiano Reggiano tornano a crescere, invertendo la tendenza al ribasso degli ultimi 5 anni. Da 3 mesi, fa sapere il Consorzio, i prezzi all'origine sono superiori agli 8 euro al chilo, "inferiori ai 9 euro di 5 anni fa - spiega il presidente Alai - ma è possibile intravedere la possibilità di superare una drammatica crisi". A contribuire alla crescita anche il ritiro di 100.000 forme, nel 2009, da parte del Consorzio e dell'Agea, e l'accordo con McDonald's, che propone in Francia 15 milioni di panini a base di Parmigiano e, da settembre, 4 milioni in Italia.

Primo Piano

Zaia, Realacci e la querelle del Mc Donald's Dop

Uniti nell'ideale della difesa totale del made in Italy, seppur con metodi diversi, ma divisi, oltre che dai diversi schieramenti politici su fronti opposti, anche da un panino. I due sono il Ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia (Lega), e Ermete Realacci, esponente di spicco del Pd. Il panino in questione è il Mcltaly, il nuovo must del colosso del fast food Mc Donald's, prodotto, secondo quanto annunciato, solo con prodotti Dop italiani. "Perché Zaia patrocina McDonald's?", si chiede Realacci. "Quel che desta perplessità è che l'operazione della multinazionale del fast food sia patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole. Un'iniziativa - prosegue Realacci - che oltre ad apparire di dubbia opportunità, fa sorgere qualche incertezza sulla veridicità del messaggio. Il Ministro Zaia, sempre così sensibile a difendere le produzioni agricole made in Italy, è certo che l'hamburger pubblicizzato sia fatto di carne nostrana e che tutti i prodotti che "parlano italiano" di McDonald's vengano davvero dai nostri campi? È sicuro che il suo Ministero non stia patrocinando una pubblicità ingannevole?". Pronta la risposta di Zaia: "siamo certi di essere dalla parte dei contadini, dell'agricoltura di qualità e dei ragazzi italiani che, tutti, non solo i figli delle famiglie abbienti, devono poter conoscere i grandi prodotti Dop del nostro Paese. Spiace che un uomo così attento come Realacci si infili nel tunnel un po' paranoico del nemico a tutti i costi. Noi siamo certamente dalla parte dei difensori del "mangiar lento", e non abbiamo avuto timore di schierarci con chi teorizzava e praticava lo "slowfood" e la nicchia. Ma sappiamo - che dobbiamo cercare i modi giusti per avvicinare i milioni di ragazzi che frequentano i centri commerciali, la grande distribuzione e il McDonald's. Inoltre, siamo consapevoli che mille tonnellate di prodotti venduti e 3 milioni di euro di fatturato ogni mese faranno assai bene a chi vive nei campi". Poi la telefonata e le spiegazioni. "Sono felice - dice Zaia - del chiarimento con Realacci, che conosco come persona attenta e dal giudizio equilibrato. Nessun sospetto, dunque, ma una legittima domanda cui rispondo volentieri: il senso dell'iniziativa Mcltaly è che tutti i prodotti siano di assoluta tracciabilità".



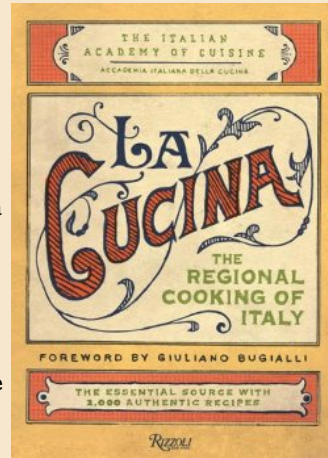
SMS Tolleranza zero "ab origine"

"Ben vengano piani straordinari finalizzati ad intensificare l'attività di vigilanza nelle zone a maggiore rischio di illegalità, purché le verifiche vengano effettivamente e finalmente indirizzate verso le imprese che operano in modo sommerso e sfruttano i lavoratori". Parole del presidente di Confagricoltura, Federico Vecchioni, che ci sentiamo di condividere. E noi rilanciamo: bene la "tolleranza zero" del Ministero sui prodotti taroccati in difesa delle eccellenze del made in Italy, ma che sia estesa anche al momento in cui nascono queste eccellenze, alla cui produzione concorre, in maniera massiccia, tanta manodopera non italiana. In maniera lecita, spesso. Ma non sempre.

Focus

La cucina italiana parla inglese per porre fine agli errori sulle ricette tricolori nel mondo

La cucina italiana parla "british": per mettere fine a incomprensioni o "arrangiamenti" nei ristoranti made in Italy, che poco hanno a che fare con la vera tradizione culinaria tricolore, arriva un vero e proprio ricettario italiano in lingua inglese. È "La Cucina - The regional Cooking of Italy", messo a punto dall'Accademia Italiana della Cucina (Aic), destinato ad illustrare come si fa una vera carbonara, piuttosto che l'ossobuco alla milanese o i malloreddus sardi. 928 pagine e 2.000 ricette con l'obiettivo di far realizzare nel modo corretto fuori dai confini tricolori i migliori piatti della cucina regionale. "Un ricettario simbolo della lotta culturale contro il falso - spiega Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia - per tramandare la tradizione culinaria regionale alle generazioni future e salvaguardare il valore inestimabile della cucina italiana nel mondo". Secondo l'Aic, nel 60% dei casi la cucina italiana all'estero è realizzata in modo non corretto o addirittura maldestro. E solo nel 40% dei casi risulta ben interpretata. Il piatto più bistrattato? Ovviamente, sua maestà la pizza.



Cronaca

Amarone, a Verona debutta la vendemmia 2006

L'Amarone della Valpolicella è pronto a presentare l'annata 2006: il 30 e 31 gennaio, a VeronaFiere, è di scena "Anteprima Amarone". Un appuntamento non solo con il nuovo millesimo di uno dei vini più importanti d'Italia, ma l'occasione, spiega il presidente del Consorzio vini Valpolicella, Luca Sartori, "per comunicare il conseguimento della Docg per l'Amarone, che lo consacra nell'olimpico dell'eccellenza enologica mondiale".



Wine & Food

Jürgen Tautz, il "guru" delle api, incontra l'apicoltura italiana

Gli apicoltori italiani si interrogano su presente e futuro delle api, fondamentali non solo per chi produce miele ma per tutto l'ecosistema. Appuntamento in Toscana, dal 2 al 7 febbraio, a Chianciano Terme nel "Congresso nazionale dell'apicoltura italiana". L'ospite d'eccezione è Jürgen Tautz, professore di Fisiologia Comportamentale e Sociobiologia dell'Università di Wurzburg, alla guida del BEEgroup ed autore de "Il ronzio delle api", tra i massimi studiosi della vita delle api. Sua la visione dell'alveare quale superorganismo capace di autogestirsi e di adattarsi all'ambiente come i mammiferi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Dna di vitigni dimenticati o quasi scomparsi per migliorare la viticoltura esistente e creare nuove varietà in futuro: ecco l'ambizioso obiettivo di un progetto europeo

che coinvolge 25 gruppi di ricerca internazionali. Le sue implicazioni le spiega a WineNews la professoressa Stella Grandò dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

