

La News



G7 in Canada: viva la foca ...

Piatti tipici, anche a base di foca e di caribu, per i Ministri delle Finanze e Governatori del G7, in arrivo a Iqaluit, nel Nunavut (Canada) per la due giorni di lavori "artica". Per i rappresentanti dell'Unione Europea un menù difficile da digerire, visto che Bruxelles ha bandito le importazioni dei prodotti di foca. "Vogliamo che si capisca che la caccia alle foche è vitale per il Nunavut come risorsa alimentare - spiega il governatore della regione Eva Ariak - visto che importare frutta e verdura è molto costoso. Per gli Inuit (eschimesi abitanti del luogo) le foche sono fonte di alimentazione, vestiario e reddito. Non ci offenderemo, comunque, se qualcuno rifiuterà di assaggiare i piatti a base di foca".



Punto di domanda ...

Mentre si scatena, come era inevitabile, la querelle sull'opportunità o meno dell'iniziativa "McItaly", il panino di McDonald's patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole, noi ci poniamo qualche domanda, ma senza alcuna connotazione ideologica (nulla contro la diffusione dei prodotti italiani via McDonald's): se si può trovare un panino a base di prodotti Dop in un fast food, cosa deve aspettarsi, allora, in una gastronomia di alta qualità? E visto che la Dop di per sé dovrebbe essere una garanzia di qualità, perché scegliere di pagare la bresaola o l'Asiago un tanto al chilo, quando un bel panino in un McDonald's si può avere con pochissimi euro? Non è che per un uovo oggi si rischia di perdere la gallina domani, minando l'immagine della qualità, di cui le Dop sono garanti, "svendendola" nei fast food?

Cronaca

Sempre più terra a riposo

Con la crisi aumenta il numero di zappe e vanghe che rimarranno nelle rimesse nei prossimi tempi. Sono sempre di più i terreni italiani dichiarati a riposo, e diminuiscono i prezzi di vendita dei principali prodotti agricoli: lo dice l'Istat, in un'indagine sulle intenzioni di semina di 8.000 aziende agricole per la campagna 2009-2010. La rinuncia a coltivare molti prodotti, secondo l'Istat è dovuta a fattori quali l'instabilità dei mercati e il consolidarsi della nuova politica agricola dell'Unione Europea (Pac).



Primo Piano

Emilio Pedron, una vita nel Giv e nel mondo del vino: pensieri e parole tra riflessioni e ricordi

"Io son nato in una botte, mio padre aveva una piccola cantina, e non ho mai pensato ad un'alternativa a questo mestiere". Si presenta così Emilio Pedron, classe 1945, che da poco ha lasciato la carica di ad del Gruppo Italiano Vini, gigante da 300 milioni di fatturato e 85 milioni di bottiglie. Una carriera che ha attraversato tutte le fasi importanti della storia del vino: "dalla nascita delle denominazioni, a fine anni '60 - spiega a WineNews (l'intervista completa su www.winenews.it), allo scandalo del metanolo dell'86, che ha trasformato le coscienze di chi faceva vino spingendole verso la qualità e la serietà. Altra tappa fondamentale è stata quando la gdo ha capito che poteva differenziarsi dai discount mettendo sugli scaffali vini di qualità e di prezzo medio-alto, negli anni '90, che sono stati di grande crescita. Poi è arrivato il concetto di qualità nel mondo, quando, dapprima in California, i consumatori hanno iniziato a essere disposti a spendere di più per vini considerati migliori. Lo sviluppo produttivo verso la qualità è stato rapido e intenso, e questo, già dai primi anni del 2000, ha portato a un eccesso di prodotto anche di buon livello, che è causa della vera crisi del mondo del vino, che quella economica ha solo peggiorato. In tanti oggi pensano di risolverla abbassando il prezzo, ma è pericoloso, toglie valore reale alla filiera". Un'analisi lucida che si mischia ai ricordi: "la cosa di cui vado più fiero è di aver sempre pensato a un interesse diffuso. Mai solo all'azienda dove ero, ma anche ai produttori di uva che mi fornivano la materia prima, e ai consumatori. Ho avuto la fortuna che il Giv non ha avuto il profitto come unico interesse, seppur importante, ma anche lo sviluppo e la crescita del settore". Settore spesso mal accompagnato dalle istituzioni, secondo Pedron, con iniziative troppo frammentate e inefficienti. Cosa si augura? "Che gli operatori superino l'egoismo del loro business: forse si guadagna di più, ma in prospettiva è sbagliato. E che il vino italiano sappia far sintesi di tutte le sue necessità".

Focus

De nova agricoltura: la polenta Ogm, la mozzarella con il "certificato medico", il vino nel motore e l'olio di colza nel vaporetto ...

Dalla polenta Ogm senza tossine, presentata da Confagricoltura come testimonial "dell'operazione trasparenza in un Paese in cui insiste il paradosso per cui i prodotti geneticamente modificati si possono mangiare ma non coltivare", alla "tac" (foto) per scoprire se la mozzarella è fresca davvero o fatta con cagliate vecchie o congelate tirata fuori dal cilindro della Coldiretti, fino all'olio di colza destinato ad alimentare i vaporetti turistici veneziani: ecco alcune delle stravaganze agricole (in attesa delle novità dell'"agriwellness") che animano Fieragricola, a Verona dal 4 al 7 febbraio. E in tema di novità enoiche, lo sapevate che il vino fa bene anche al "cuore" dell'automobile? La Magigas, in un progetto finanziato dalla Regione Veneto, ha ottenuto un additivo dalla lavorazione dei sottoprodotti del vino, il Magigas D7, che sembra capace di dimezzare le emissioni di PM10 di motori datati, ante Euro 4 ed Euro 5, senza costose modifiche agli impianti dei veicoli ...



Wine & Food

Vino e miele, il mix antico si rinnova oggi nell'"enomiele"

Arriva l'"enomiele", un vino ottenuto con uve da vendemmia tardiva alle quali viene aggiunta, nella fermentazione in tonneau, una quantità di miele compresa tra il 5 e il 10% del totale, e lasciate poi riposare quattro anni. Da meditazione, dessert o in abbinamento a formaggi, sarà di scena il 5 febbraio all'Enoteca Italiana a Siena, per il Congresso dell'apicoltura italiana (Chianciano Terme, 2-7 febbraio). Insieme all'enomiele verrà riproposta un'altra delle bevande più antiche della storia, l'idromele, il liquore prodotto dalla fermentazione del miele.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Emilio Pedron, una vita nel Gruppo Italiano Vini e nel mondo del vino: riflessioni e ricordi di un signore del vino che da poco ha lasciato l'incarico di amministratore delegato

del più grande gruppo enologico italiano. Ripercorrendo con WineNews le tappe fondamentali del mondo del vino e dell'azienda, tra vecchie e nuove sfide.

