

La News

Plasmon

Sano come un Plasmon.



Plasmon, in mobilità 115 lavoratori su 850 in Italia

La notizia non farà piacere a tutti quelli cresciuti a suon di biscotti Plasmon: il colosso degli alimenti per l'infanzia ha annunciato una grande ristrutturazione aziendale, con la mobilità di 115 lavoratori su 850 negli stabilimenti italiani. Una decisione nata dalla crisi economica, ma anche dal calo delle nascite nei mercati di riferimento (che vuol dire, gioco forza, la diminuzione del target), e dalla forte concorrenza in Europa della Mellin. Tuttavia la Plasmon, nata a Milano nel 1902 e dal 1963 parte del Gruppo Heintz (Usa), resta leader del settore con oltre il 40% del mercato.

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DI GARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

SMS

La guerra del "junk food"

La Romania tassa il cibo "spazzatura" e dice che destinerà i soldi ricavati per l'educazione alimentare. E a Bruxelles scoppia la bagarre, perché l'Ue pensa da tempo a regole comuni sull'alimentazione, come i profili nutrizionali o avvisi sugli effetti dannosi dei cibi, e le lobby si mettono in moto per difendere i propri interessi. I produttori di hamburger, salse, fritti e bibite zuccherate chiamano in causa esperti che dicono che non esistono cibi buoni o cattivi, ma stili di vita, e si oppongono alla diffusione del modello Bucarest; i "salutisti", plaudono all'iniziativa e auspicano che sia replicata. E il libero commercio? E la libertà di scegliere cosa mangiare? L'educazione al gusto è fondamentale, ma deve essere una scelta libera, non un'imposizione. Altrimenti non serve a niente.

Cronaca

NY, il 25 febbraio è l'"Italian Wine & Food Institute Day"

Il 25 febbraio a New York è l'"Italian Wine & Food Institute Day". Lo ha deciso il sindaco Michael Bloomberg, per l'edizione n. 25 di Gala Italia, che nel 2010 celebra i 25 anni di attività dell'Istituto guidato da Lucio Caputo. La madrina sarà Simona Ventura, presenti cinquanta tra i più importanti produttori italiani, come Antinori, Jacopo Biondi Santi, Michele Chiarlo, Feudi di San Gregorio, Fonterutoli, Ruffino, Marchesi di Barolo, Planeta, Rocca delle Macie ...



Primo Piano

Stati Uniti, il 2009 delle importazioni di vino si chiude con un +13% in quantità e -11% in valore. Australia leader in volume davanti all'Italia

Il 2009 ha dato una bella scossa alle importazioni di vino negli Stati Uniti: l'anno della crisi economica mondiale si chiude con un contrastato +13% in quantità e -11% in valore. È la sentenza dell'Italian Wine & Food Institute, con dati che, secondo il presidente Lucio Caputo, "confermano un trend ormai consolidato che vede ulteriormente espandersi negli Usa il consumo dei vini di importazione, ma che al contempo privilegia quelli con i prezzi più competitivi". L'aumento in quantità, sottolinea l'Iwfi, è interamente dovuto all'incremento dei vini sfusi dall'Australia e dal Cile, con prezzi all'origine varianti tra i 49 e i 68 centesimi di dollaro al litro, contro un prezzo medio di 3,46 dollari al litro dei vini imbottigliati. "L'aumento delle importazioni di vini sfusi dall'Australia e dal Cile - secondo Caputo - è il fattore di maggior rilievo del 2009, e sostanzialmente modifica una delle caratteristiche del mercato di importazione Usa, che in passato ha sempre privilegiato i vini imbottigliati". Nella classifica degli importatori, l'Australia resta al primo posto (2.299.680 ettolitri per 553,23 milioni di dollari, +28,4% in quantità, -5,9% in valore), con una quota di mercato che sale dal 24,3% del 2008 al 27,6%, superando l'Italia, che scende dal 29,4% al 24,9%, e rimane leader, però, nell'imbottigliato, vedendo diminuire, in contemporanea, la quantità di vino sfuso che prende la via dell'Atlantico (2.076.020 ettolitri per 1,02 miliardi di dollari, -3,9% in quantità e -10,4% in valore). Il balzo maggiore, in volume, lo ha fatto segnare il Cile, che ha più che raddoppiato il proprio export in Usa (+118,4%), seguito a distanza dalla Nuova Zelanda (+15,1%). Le perdite maggiori, al contrario, sono tutte per i produttori europei, con la Francia che scende del 15,6%, la Germania del 10,2%, e la Spagna del 6,1%.

Focus

L'Unione Europea stoppa gli aiuti di Stato in Italia per l'acquisto dei terreni agricoli

Stop agli aiuti di stato italiani per l'acquisto dei terreni agricoli: l'Ue ha respinto la richiesta dell'Italia di poter continuare a concedere un supporto finanziario, dopo il 31 dicembre 2009, per un importo massimo di 100 milioni di euro fino al 2013, a chi vuole comprare terra per fare impresa. La richiesta, presentata al Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura Ue, è stata respinta da Danimarca, Svezia, Germania, mentre la Repubblica Ceca si è astenuta. Per ottenere il via libera all'aiuto di stato era necessario l'unanimità del Consiglio. Per l'Italia, il contributo avrebbe aiutato soprattutto i giovani, che hanno difficoltà nell'ottenere i prestiti, a comprare terreni per diventare agricoltori. Una misura mirata a favorire l'occupazione e il ricambio generazionale nel Belpaese agricolo, tra i più bassi d'Europa: secondo Eurostat, nei primi tre mesi del 2009, l'occupazione rurale nell'Ue è scesa del 4,2% sul 2008. Al contrario, il prezzo medio dei terreni, secondo l'Associazione europea enti fondiari, in Italia è tra i più alti dell'Ue, superiore a 20.000 euro l'ettaro.



Wine & Food

Hai problemi cardiaci? E fatti una spaghetтата!

Alberto Sordi in "Un americano a Roma" tentava di resistere al piattone di spaghetti, ma poi finiva per cedere. Questione di cuore. Già, perché proprio al cuore fa bene la pasta, specialmente se di frumento integrale: lo ha scoperto il progetto "Healthgrain", che ha evidenziato come la regina dei primi italiani aiuti a prevenire le cardiopatie o il diabete di tipo 2. I risultati saranno presentati a "Pasta Trend", il primo salone interamente dedicato alla pasta, di scena a Bologna Fiere, dal 24 al 27 aprile. Scopo della ricerca è incentivare il consumo di alimenti che consentano di prevenire malattie cardiovascolari.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Questione di dimensione: nell'agroalimentare italiano ci sono prodotti a denominazione di nicchia, numeri piccoli e strettissimo legame con il territorio, e altri che, grazie al

loro successo, hanno dimensioni e logiche da grande industria. Come far convivere queste realtà? Parla Emilio Cichetti dell'Associazione Consorzi Indirazioni Geografiche.

