

La News



Il Dna "in banca" contro i cloni degli autoctoni italiani

Una banca del Dna "anticlone" per i 355 vitigni autoctoni italiani: la chiede la Coldiretti dopo il sequenziamento del Dna della Corvina, prima uva autoctona decodificata del mondo, da cui nasce l'Amarone, completato dall'Università di Verona. La ricerca dovrà dare un importante contributo alla salvaguardia del legame con il territorio e delle specificità locali per difenderle da contaminazioni da Ogm, ma anche sostenere - dice Coldiretti - una lotta più incisiva nei confronti di frodi tentativi di clonazione in atto in diversi Paesi, Cina in primis.

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

SMS

E ora?

"Signor Ministro e Responsabili del Ministero, sono Carlo Teodori, titolare di un wine-bar a Roma, quartiere San Lorenzo. Informandovi che nel mio locale servo prodotti alimentari italiani, attendo l'autorizzazione ad utilizzare il logo del vostro (nostro!) Ministero delle Politiche Agricole per gli eventi eno-gastronomici che organizzo. Se è stato concesso a Mc Donald, siete in obbligo verso migliaia di Pubblici Esercizi e Commercianti italiani. Saluti. Carlo Teodori". Ecco il testo di una mail che ci è arrivata, e che vi proponiamo perché ci sembra un ottimo spunto di riflessione: perché "premiare" con il patrocinio ministeriale chi dal junk food passa a fare business con la qualità italiana, e non chi il cibo e il vino italiano lo vende, lo promuove e lo "vive" da sempre?

Cronaca

Venezia, il "Gusto in Scena"

A Venezia, da oggi al 3 marzo, non solo amore e gondole, ma anche "Gusto in Scena", uno dei pochi eventi che unisce tre mondi vicini, che, però, raramente si incontrano: la ristorazione, il vino e le specialità gastronomiche di nicchia. Tra i leitmotiv, l'identità della cucina italiana, con chef stellati d'Italia e del mondo, la dieta mediterranea con il farmacologo Francesco Scaglione, e la nuova immagine di un vino storico del Veneto, oggi chiamato Tai o Lison Classico. Info: www.gustoin scena.it



Primo Piano

Agricoltura, senza il "decreto flussi 2010" in Gazzetta Ufficiale il 10% del raccolto resta nei campi ... Attesa per 80.000 extracomunitari

Se 1 lavoratore su 10 nelle campagne italiane è straniero, senza il via libera all'ingresso di 80.000 lavoratori stagionali immigrati il 10% dei raccolti made in Italy, dalla frutta alla verdura, dall'uva ai fiori, rischia di rimanere nei campi. A lanciare l'allarme, nel giorno del primo sciopero degli stranieri in Italia, è la Coldiretti, che ha sollecitato la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del "decreto flussi 2010", il cui ritardo rischia di mettere in ginocchio il settore primario in Italia. "Dopo la pubblicazione del decreto - sottolinea la Coldiretti - ci sono gli altri adempimenti che, tra nulla osta dello Sportello Unico presso la Prefettura e il rilascio del visto presso i Consolati all'estero, richiederanno almeno altri sessanta giorni. Troppi per il settore agricolo che deve confrontarsi con i tempi dettati dall'andamento stagionale delle produzioni". Con il 10% di extracomunitari sul totale dei lavoratori agricoli è nelle campagne dove la presenza di immigrati incide di più tra i diversi settori economici (XIX Rapporto Caritas/Migrantes sull'immigrazione). Sono 90.091 i rapporti di lavoro in agricoltura identificati come extracomunitari negli archivi Inps, di 155 diverse nazionalità, soprattutto albanesi (17,2%), marocchini (12,6%) e, a sorpresa, indiani (13,8%) negli allevamenti del nord per l'abilità e la cura che garantiscono alle mucche. Ma sono molti i "distretti agricoli" dove gli immigrati sono una componente bene integrata nel tessuto economico e sociale, dalla raccolta delle fragole nel veronese alla preparazione delle barbatelle in Friuli, dalle mele in Trentino alla frutta in Emilia Romagna, fino all'uva in Piemonte. Ed è proprio nella qualità che le mani straniere pesano di più: dai formaggi più tipici del made in Italy, alle vendemmie dei vini più prestigiosi del Belpaese. Una risorsa che contribuisce al successo di 30.000 imprese agricole italiane.

Focus

Wine Enthusiast brinda ai 30 anni della Docg

Il Barbaresco di Angelo Gaja, il Barolo di Pio Cesare, l'Amarone della Valpolicella Classico di Bertani, il Chianti Classico di Barone Ricasoli Castello di Brolio, il Tignanello di Marchesi Antinori, il Sassicaia di Tenuta San Guido, il Brunello di Montalcino di Franco Biondi Santi, l'Ornellaia di Tenuta dell'Ornellaia, il Santa Cecilia di Planeta, il Taurasi Radici Riserva di Mastroberardino: ecco i 10 vini (nella foto) che "definiscono" il vino italiano nel mondo, scelti da Wine Enthusiast per festeggiare i 30 anni (era il 1980) dell'istituzione della Docg, Denominazione Origine Controllata e Garantita. Un "marchio" che, scrive nel numero di Aprile della rivista americana la corrispondente dal Belpaese, Monica Lerner, "celebra la reputazione guadagnata dall'Italia come produttore di bottiglie di qualità che competono con i migliori vini di Bordeaux, della California e del mondo". E una menzione speciale è riservata da Wine Enthusiast ad altri 5 vini che, insieme alle 10 "icone", hanno contribuito di più a costruire l'identità del vino italiano nel fondamentale mercato americano: il Pinot Grigio di Santa Margherita, il Soave di Bolla, il Prosecco di Mionetto, il Lambrusco di Cantine Riunite e il Chianti di Ruffino.



Asta Vino Roma

sabato 13 marzo

www.grwineauction.com
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



catalogo online (pdf)

oltre 850 fra bottiglie, Magnum e Jeroboam

www.grwineauction.com
ricerca applicazioni, news, sume gratuite, CLUBBING

Wine & Food

52 miliardi di euro di cibo e vino falso made in Italy nel mondo...

Non solo il Rosecco, ma anche i "wine kit" per farsi in casa in meno di un mese dei presunti Chianti, Barolo, Valpolicella, Amarone, Frascati e Verdicchio, con tanto di etichetta da attaccare alla bottiglia: ecco con cosa brinda chi sfrutta l'"italian sounding" o, peggio, cavalca l'onda del falso made in Italy agroalimentare. Un business che ingannando i palati dei consumatori ingrassa il portafoglio di chi lo produce con 52 miliardi di euro all'anno, togliendo spazio al vero agroalimentare italiano di qualità che potrebbe veder quadruplicare, sconfiggendo la contraffazione, il suo giro d'affari.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dagli 007 della bottiglia allo scaffale al "divorzio" alla chiantigiana: ecco le ultime azioni per la protezione e la valorizzazione del Chianti Classico, uno dei vini e dei territori più famosi

del Belpaese. A spiegarle a WineNews sono il presidente e il direttore del Consorzio del Vino Chianti Classico, Marco Pallanti e Giuseppe Liberatore.

